SILVERCREST®

FREIDORA DE ACERO INOXIDABLE
FRIGGITRICE SEF3 2000 A1

(ES)
FREIDORA DE ACERO INOXIDABLE
Instrucciones de uso

(PT)
FRITADEIRA EM AÇO FI NO
Manual de instruções

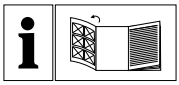
(DE) (AT) (CH)
EDELSTAHL-FRITTEUSE
Bedienungsanleitung

(IT) (MT)
FRIGGITRICE
Istruzioni per l'uso

(GB) (MT)
STAINLESS STEEL DEEP FRYER
Operating instructions

IAN 102462

(ES) (IT) (PT)



(ES)

Antes de empezar a leer abra la página que contiene las imágenes y, en seguida, familiarícese con todas las funciones del dispositivo.

(IT) (MT)

Prima di leggere aprire la pagina con le immagini e prendere confidenza con le diverse funzioni dell'apparecchio.

(PT)

Antes de começar a ler abra na página com as imagens e, de seguida, familiarize-se com todas as funções do aparelho.

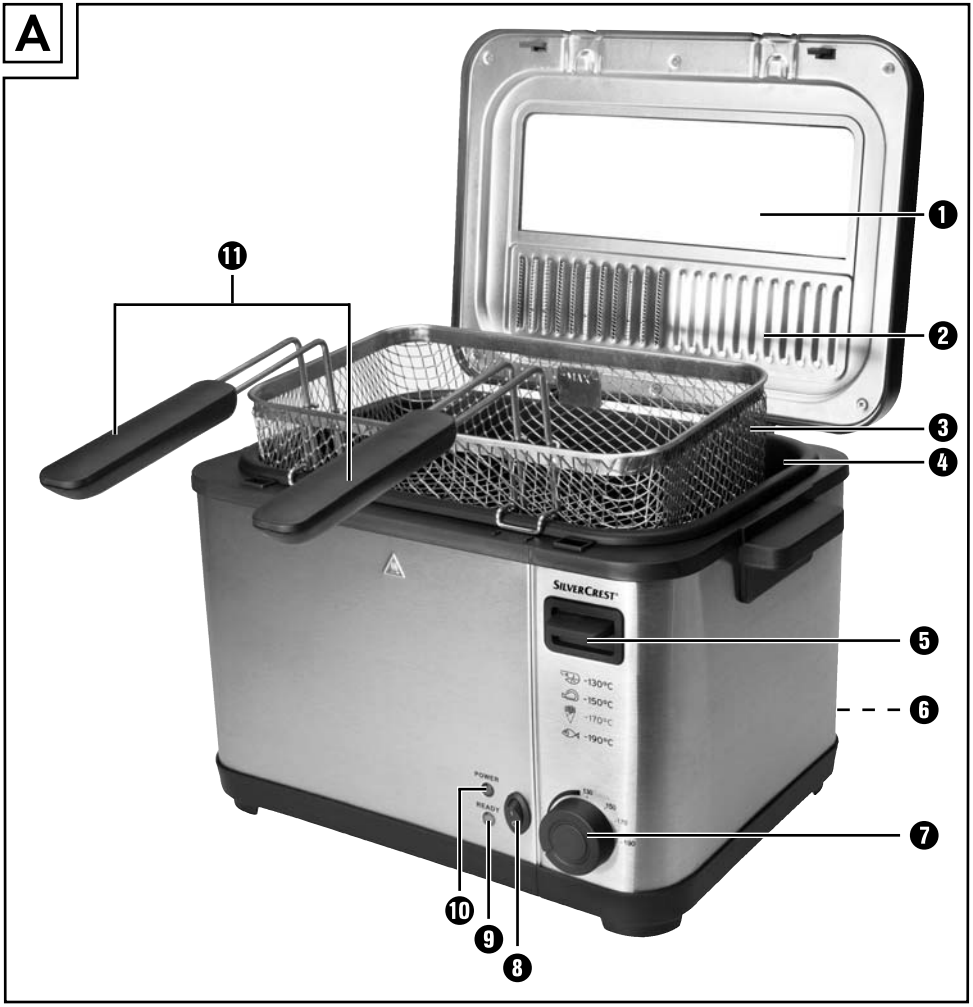
(GB) (MT)

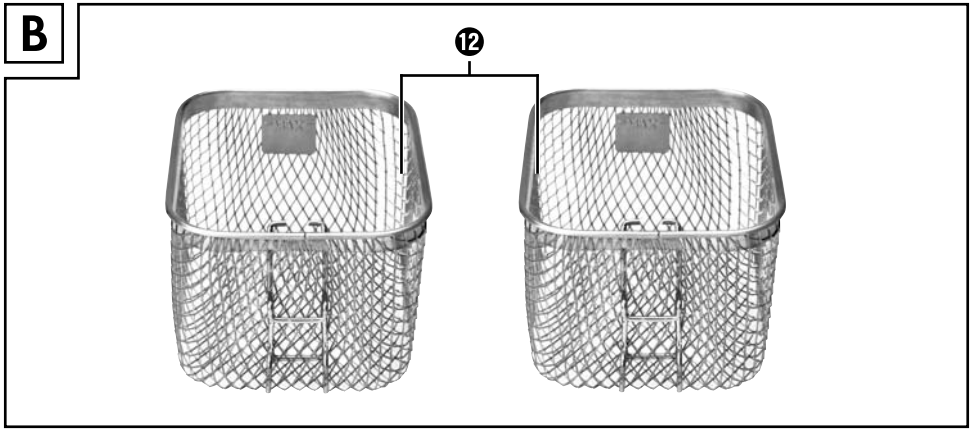
Before reading, unfold the page containing the illustrations and familiarise yourself with all functions of the device.

(DE) (AT) (CH)

Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

ES	Instrucciones de uso	Página	1
IT / MT	Istruzioni per l'uso	Pagina	21
PT	Manual de instruções	Página	41
GB / MT	Operating instructions	Page	61
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	81


A
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
SILVERCREST
POWER
READY
130°C
150°C
170°C
190°C


B
12

ES

Índice

Introducción 2
Uso previsto 2
Volumen de suministro 3
Desecho del embalaje 3
Descripción del aparato/accesorios 4
Características técnicas 4
Indicaciones de seguridad 5
Antes del primer uso 7
Cocina con niveles bajos de acrilamida 7
Fritura 8
Preparativos 8
Fritura de alimentos 10
Grasa sólida para freír 11
Después de freír 12
Cambio de la grasa para freír 12
Limpieza y mantenimiento 13
Almacenamiento 14
Consejos 14
Patatas fritas caseras 14
Alimentos congelados 15
Cómo eliminar la transferencia de sabor no deseada 15
Alimentación sana 16
Tabla de tiempos de fritura 17
Eliminación de fallos 18
Anexo 18
Desecho del aparato 18
Indicaciones sobre la declaración de conformidad CE 19
Importador 19
Garantía 19
Asistencia técnica 20

Lea atentamente este manual de instrucciones antes del primer uso y consérvelo para posteriores utilizaciones. Entréguelo junto al aparato en caso de traspasarlo a terceros.

ES

Introducción

¡Felicidades por la compra de su aparato nuevo!

Ha optado por adquirir un producto moderno y de alta calidad. Las instrucciones de uso forman parte del producto y contienen indicaciones importantes acerca de la seguridad, el uso y el desecho de este aparato. Antes de usar el producto, familiarícese con todas las indicaciones de manejo y de seguridad. Utilice el producto como se describe y para los ámbitos de aplicación indicados. Entregue todos los documentos cuando transfiera el producto a terceros.

Uso previsto

Este aparato se ha diseñado exclusivamente para freír alimentos en el hogar. Este aparato está previsto exclusivamente para su uso doméstico privado. No lo utilice con fines comerciales.

Utilice el aparato solamente en estancias secas y nunca en el exterior.

⚠ ADVERTENCIA

¡Peligro por una utilización contraria al uso previsto!

El aparato puede ser una fuente de peligros en caso de un uso contrario a lo dispuesto y/o para una finalidad diferente.

- ► Use el aparato exclusivamente para el fin previsto.
- ► Deben seguirse los procedimientos descritos en estas instrucciones de uso.

INDICACIÓN

- ► El aparato puede ser una fuente de peligros en caso de un uso contrario al uso previsto y/o para una finalidad diferente. Utilice el aparato exclusivamente según lo previsto. Deben seguirse los procedimientos descritos en estas instrucciones de uso. Se excluyen las reclamaciones de cualquier tipo a causa de daños producidos por un uso contrario a lo dispuesto, reparaciones incorrectas, modificaciones no autorizadas o el uso de piezas de repuesto no autorizadas. El riesgo será responsabilidad exclusiva del usuario.

Volumen de suministro

El aparato se suministra de serie con los siguientes componentes:

- Freidora de acero inoxidable
- 3 cestas
- 2 mangos
- Instrucciones de uso

1) Extraiga todas las piezas del aparato y las instrucciones de uso de la caja.
2) Retire todo el material de embalaje y cualquier adhesivo del aparato.

INDICACIÓN

- ► Compruebe la integridad del suministro y si hay daños visibles.
- ► Si el suministro está incompleto o se observan daños debido a un embalaje deficiente o al transporte, póngase en contacto con la línea directa de asistencia (consulte el capítulo ***Asistencia técnica***).

Desecho del embalaje

El embalaje protege el aparato durante el transporte. El material de embalaje se ha seleccionado teniendo en cuenta criterios ecológicos y de desecho, por lo que es reciclable.

El reciclaje del embalaje permite ahorrar en materias primas y reduce el volumen de residuos. Deseche el material de embalaje innecesario de la forma dispuesta por las normativas locales aplicables.

INDICACIÓN

- ► Si es posible, conserve el embalaje original durante el periodo de garantía del aparato para poder empaquetarlo correctamente en caso de una reclamación conforme a la garantía.

ES

Descripción del aparato/accesorios

❶ Mirilla
❷ Filtro de metal permanente
❸ Cesta (grande)
❹ Contenedor
❺ Botón de desbloqueo de la tapa
❻ Enrollacables
❼ Regulador de temperatura
❽ Interruptor de encendido/apagado
❾ Luz de control Ready
❿ Luz de control Power
⓫ Mangos
⓬ Cestas (pequeñas)

Características técnicas

Tensión de red	230 V ~, 50 Hz
Potencia nominal	2000 W
Capacidad para el aceite	aprox. 4 litros
Capacidad para la grasa sólida	aprox. 3,5 kg

Indicaciones de seguridad

⚠ PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA

- Procure que el cable de red no se moje ni se humedezca durante el funcionamiento. Tiéndalo de modo que no pueda aplastarse ni dañarse de forma alguna.
- Conecte el aparato a una base de enchufe con una tensión de red de 230 V ~, 50 Hz.
- Si la clavija de red o el cable de red están dañados, encomiende su sustitución al personal técnico autorizado o al servicio de asistencia técnica con el fin de evitar riesgos.

No sumerja nunca en agua el panel de control/resistencia ni la carcasa con el cable de red, ni limpie estas piezas bajo el agua corriente.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- Los niños con edades comprendidas entre los 0 y los 8 años no deben utilizar el aparato. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años siempre que estén bajo supervisión constante. Este aparato puede ser utilizado por personas cuyas facultades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas o carezcan de los conocimientos y de la experiencia necesaria siempre que sean vigiladas o hayan sido instruidas correctamente sobre el uso seguro del aparato y hayan comprendido los peligros que entraña.
- El aparato y su cable de conexión deben mantenerse fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Los niños no deben realizar las tareas de limpieza y mantenimiento.
- Procure que el aparato esté colocado de forma estable.
- Si el aparato se cae o está dañado, no debe seguir utilizándose. Encomiende la revisión del aparato y su reparación al personal especializado cualificado.

ES

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- Mientras se fríen los alimentos, se libera vapor caliente, especialmente al levantar la tapa. Mantenga una distancia de seguridad frente al vapor.
- Asegúrese de que todas las piezas estén completamente secas antes de introducir aceite o grasa líquida en la freidora. De lo contrario, el aceite o la grasa caliente salpicarán.
- Seque cuidadosamente todos los alimentos antes de introducirlos en la freidora. De lo contrario, el aceite o la grasa caliente salpicarán.
- Proceda con especial cautela con los alimentos congelados. Elimine todos los pedazos de hielo. Cuanto más hielo se encuentre todavía en el alimento, más salpicará el aceite o la grasa caliente.
- Algunas partes del aparato se calientan durante su utilización. Evite el contacto para evitar quemaduras.
- El aparato debe colocarse sobre una superficie estable con las asas para evitar un derrame del líquido caliente.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE INCENDIO!

- No utilice ningún tipo de reloj programador externo ni un sistema de control remoto para accionar el aparato.
- Nunca funda grasa sólida (bloques de grasa) en la freidora. Debido a la alta temperatura que se genera, puede dañarse la resistencia o provocarse un incendio siempre que la grasa no cubra la resistencia. Derrita la grasa previamente en una olla o similar.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE INCENDIO!

- No utilice el aparato en la proximidad de superficies calientes.
- No deje nunca el aparato desatendido durante su funcionamiento.

¡Atención! ¡Superficie caliente!

¡Nunca utilice agua para apagar un fuego en la freidora!

- La grasa o el aceite viejo o sucio es autoinflamable a altas temperaturas. Cambie el aceite o la grasa a tiempo. En caso de incendio, retire la clavija de red y sofoque el fuego de la grasa o del aceite con una tapa.

¡ATENCIÓN: DAÑOS EN EL APARATO!

- Al reponer la grasa, no debe sobrepasarse nunca la marca MAX ni estar por debajo de la marca MIN del contenedor. Asegúrese de que hay suficiente grasa o aceite en la freidora cada vez que la encienda.
- Nunca encienda el aparato sin aceite o grasa líquida en el interior. De lo contrario, el aparato puede sobrecalentarse.
- La freidora sólo está indicada para freír alimentos. No está concebida para hervir líquidos.

Antes del primer uso

1) Antes de utilizar la freidora por primera vez, limpie a fondo cada pieza y séquela concienzudamente (consulte el capítulo "Limpieza y mantenimiento").

Cocina con niveles bajos de acrilamida

La acrilamida es una sustancia potencialmente cancerígena que se produce al freír alimentos con contenido de almidón a través de una reacción con los aminoácidos. A una temperatura superior a 175 °C, la formación de acrilamida aumenta considerablemente.

Por lo tanto, en la medida de lo posible, evite freír alimentos con almidón, como patatas fritas, a temperaturas superiores a 170 °C. El alimento frito solo debe adquirir un color dorado, no oscuro ni marrón. Solo así podrá cocinar con una concentración baja de acrilamida.

ES

Fritura

Recomendamos que utilice aceite para freír o grasa líquida para freír en esta freidora. También puede utilizar grasa sólida para freír. Consulte primero el capítulo "Grasa sólida para freír".

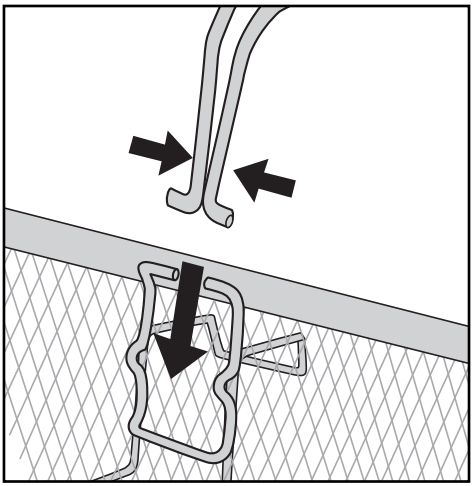
Preparativos

1) Coloque el aparato sobre una superficie horizontal, nivelada, estable y resistente al calor.

INDICACIÓN

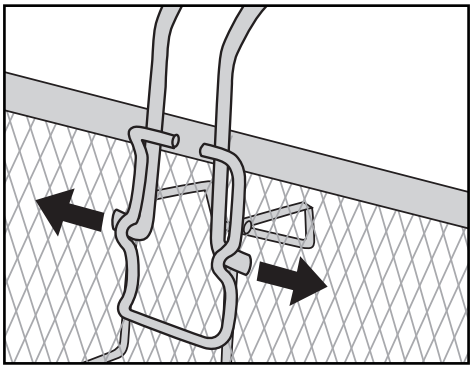
► Si desea colocar la freidora bajo la campana extractora y sobre los fogones, compruebe que los fogones estén apagados.

2) Desenrolle el cable de red por completo del enrollacables ❻.
3) Pulse el botón de desbloqueo de la tapa ❺. La tapa se soltará.
4) Extraiga las cestas ❸/⓬ y fije los mangos ⓫ en las dos cestas pequeñas ⓬ o en la cesta grande ❸:
   – Presione las barras del mango ⓫ para juntarlas de forma que los salientes de soporte puedan introducirse en los orificios de la cesta ❸/⓬ desde el interior:



ES

– Tras esto, suelte las barras presionadas del mango ⓫ de modo que los salientes de soporte queden encajados en los orificios:



– El mango ⓫ queda fijado en la cesta ❸/⓬.
– Proceda de la misma manera con el segundo mango.

INDICACIONES

► Utilice exclusivamente grasas o aceites específicamente clasificados como "no espumosos" y aptos para freír. Encontrará esta información en el envase o la etiqueta.

► ¡No mezcle nunca diferentes tipos de grasa o aceite! La freidora podría generar demasiada espuma.

5) Rellene el contenedor vacío y seco ❹ con aceite, grasa líquida o derretida (aprox. 4 l de aceite o aprox. 3,5 kg de grasa sólida).

INDICACIÓN

► No sobrepase nunca la marca MAX con grasa o aceite, pero supere la marca MIN del contenedor ❹.

6) Introduzca la clavija de red en la base de enchufe.

⚠ PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA

► El cable de red no debe entrar en contacto con las partes calientes de la freidora. ¡Peligro de descarga eléctrica!

7) Vuelva a insertar la cesta ❸ (o las cestas pequeñas ⓬).

8) Cierre la tapa.

ES

Fritura de alimentos

¡ATENCIÓN: DAÑOS MATERIALES!

► ¡No ponga nunca en funcionamiento la freidora sin aceite/grasa!

INDICACIÓN

► Puede colocar la cesta grande ❸, ambas cestas pequeñas ⓬ o solo una de las cestas pequeñas ⓬ en el aparato para freír alimentos.
Como ejemplo, solo describiremos el proceso con la cesta grande ❸.
Proceda de la misma manera con las cestas pequeñas ⓬.

1) Encienda la freidora con el interruptor de encendido/apagado ❽.
Tras esto, se enciende la luz de control ❿.
2) Gire el regulador de temperatura ❼ a la temperatura deseada. El aceite o la grasa se calienta hasta alcanzar la temperatura deseada. En cuanto se alcanza la temperatura ajustada, se ilumina la luz de control Ready ❾.

INDICACIÓN

Encontrará la temperatura adecuada en el envase del alimento o en la "Tabla de tiempos de fritura" de estas instrucciones. Las imágenes situadas en la parte delantera de la freidora le servirán como guía para ajustar la temperatura a la que deban freírse los alimentos:

Símbolo	Alimento	Temperatura
	Gambas	130 °C
	Pollo	150 °C
	Patatas fritas (frescas)	170 °C
	Pescado	190 °C

Los valores indicados son solo orientativos. ¡La temperatura puede variar en función de la consistencia del alimento y del gusto personal!

⚠ ¡ADVERTENCIA: PELIGRO DE LESIONES!

► La tapa y la freidora están muy calientes durante el proceso de fritura. Por este motivo, solo pueden tocarse las asas y los mangos durante el funcionamiento. ¡Peligro de quemaduras! Se recomienda el uso de guantes de cocina.

3) Pulse el botón de desbloqueo de la tapa ❺.

⚠ ¡ADVERTENCIA: PELIGRO DE LESIONES!

► Proceda con precaución al llenar la cesta ❸. ¡Está muy caliente!

4) Extraiga la cesta ❸ de la freidora. Añada el alimento que desee freír. La cesta ❸ debe llenarse de alimentos sin superar la marca MAX situada en el interior de la cesta ❸ o hasta un máx. de 1 kg. Observe también la cantidad especificada en el envase del alimento.

5) Introduzca con cuidado la cesta ❸ en el aceite o grasa caliente.

6) Cierre la tapa del aparato.

INDICACIÓN

► A través de la mirilla ❶ de la tapa del aparato, puede supervisarse el proceso de fritura.

Grasa sólida para freír

Para evitar que la grasa salpique y el aparato se caliente demasiado, tome las siguientes medidas de seguridad cuando utilice grasa sólida:

- Si utiliza grasa fresca, funda en primer lugar los pedazos de grasa lentamente y a baja temperatura en una olla normal. Vierta con cuidado la grasa fundida en la freidora. Solo entonces conecte la clavija de red y encienda la freidora.
- Después de su uso, guarde la freidora a temperatura ambiente cuando la grasa vuelva a solidificarse.

¡Si la grasa está muy fría, puede salpicar al volver a fundirse! Para evitarlo, haga algunos agujeros en la grasa solidificada con una varilla de madera o plástico. Procure no dañar el revestimiento del contenedor ❹.

- Para derretir la grasa, encienda el aparato con el interruptor de encendido/apagado ❽ y ajuste el regulador de temperatura ❼ a 130 °C. Se ilumina la luz de control Power ❿.
- Espere hasta que se haya derretido toda la grasa. Es posible que la luz de control Ready ❾ se encienda y se apague repetidamente. Cuando se haya derretido toda la grasa, podrá ajustarse la temperatura para freír.

ES

Después de freír

⚠ ¡ADVERTENCIA – PELIGRO DE LESIONES!

► No toque nunca la cesta ❸ después de freír. ¡Está muy caliente! ¡Levante la cesta ❸ exclusivamente por los mangos ⓫!

1) Cuando el alimento esté listo, pulse el botón de desbloqueo de la tapa ❺ para que se suelte.
2) Eleve la cesta ❸ y cuélguela del borde del aparato para escurrir el exceso de grasa.
3) Pulse el interruptor de encendido/apagado ❽. Tras esto, se apagará la freidora. Extraiga la clavija de red de la base de enchufe.
4) Cuando se haya escurrido el exceso de grasa del alimento, eleve con cuidado la cesta ❸ para extraerla de la freidora.
5) Deposite el alimento en una fuente o escurridor (¡cúbralo con papel de cocina absorbente!).

Si no utiliza la freidora regularmente, es aconsejable guardar el aceite una vez frío en botellas bien cerradas u otros recipientes, preferiblemente en la nevera o en algún otro lugar fresco. Rellene las botellas con ayuda de un colador fino para eliminar las partículas de comida del aceite o la grasa.

Cambio de la grasa para freír

Cambie el aceite después de que se haya enfriado completamente. La grasa sólida debe estar todavía líquida para que se pueda verter.

1) Pulse el botón de desbloqueo de la tapa ❺ y retire la tapa (consulte el capítulo "Limpieza y mantenimiento").
2) Extraiga la cesta ❸.
3) Utilice las asas laterales para levantar el aparato y vierta el aceite o la grasa por una de las esquinas en un recipiente adecuado, por ejemplo, una botella. Para ello, lo mejor es utilizar un embudo.

INDICACIÓN

En cada municipio o ciudad, el desecho de aceites y grasas de cocina está regulado de diferente manera. Generalmente, no suele permitirse el desecho de este tipo de aceites o grasas con la basura doméstica normal. Infórmese sobre las posibilidades de desecho en la administración de su ciudad o localidad.

4) Limpie minuciosamente todas las piezas de la freidora como se describe en el capítulo "Limpieza y mantenimiento".
5) Rellene la freidora con grasa o aceite nuevos como se describe en el capítulo "Fritura".

Limpieza y mantenimiento

⚠ ¡ADVERTENCIA – PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

- Antes de limpiar el aparato, desconéctelo siempre de la red eléctrica.
- ¡No sumerja nunca el aparato o sus componentes en líquidos! De lo contrario, existe peligro de muerte por descarga eléctrica y el aparato puede resultar dañado.

⚠ ¡ADVERTENCIA – PELIGRO DE QUEMADURAS!

- Antes de la limpieza, deje que se enfríe el aparato.

¡ATENCIÓN: DAÑOS MATERIALES!

- No utilice productos/materiales de limpieza corrosivos ni agresivos, como productos de limpieza concentrados o estropajos de acero, ya que pueden dañar la superficie del aparato.

Para facilitar la limpieza desmonte la freidora:

1) Abra la tapa del aparato lo máximo posible, empújela ligeramente hacia atrás y tire de ella hacia arriba para extraerla de los soportes de las bisagras.
2) Retire la cesta ❸ (o las cestas pequeñas ⓬).

- Pueden limpiarse las cestas ❸/⓬ en el lavavajillas. Las cestas son aptas para su limpieza en el lavavajillas. No obstante, para ello, deben retirarse los mangos ⓫.
- Limpie los mangos ⓫ en agua caliente con un producto de limpieza suave. Tras esto, aclárelos con agua limpia.
- Limpie la carcasa y el contenedor ❹ con un paño húmedo. En caso necesario, añada un producto de limpieza suave al paño. Tras esto, vuelva a frotarlos con un paño humedecido exclusivamente con agua para que no quede ningún resto de producto de limpieza en el contenedor ❹. Seque bien la carcasa y el contenedor ❹.

ES

- Limpie la tapa del aparato en agua caliente con un producto de limpieza suave. Tras esto, aclárelos con agua limpia.
  Seque bien la tapa del aparato y colóquela verticalmente y ladeada para que pueda vaciarse el agua que pudiese quedar en el interior.
  ¡Tenga en cuenta que la tapa debe estar completamente seca antes de volver a utilizarla!

3) Seque todas las piezas antes de montarlas.

Almacenamiento

1) Levante o transporte el aparato con ayuda de las asas laterales de la carcasa.
2) Enrolle el cable de red alrededor del enrollacables ❻ situado en la parte posterior del aparato y fíjelo con el clip.
3) Guarde el aparato con la tapa cerrada. Así, el interior de la freidora se mantendrá limpio y libre de polvo.

Consejos

Patatas fritas caseras

- Las patatas para freír deben estar en perfecto estado y no germinadas .
- Para freír, pueden utilizarse patatas de los tipos "harinosa" o "de cocer".
- Después de pelar las patatas, córtelas según la preparación deseada (en láminas o rodajas).
- Deje en remojo las patatas antes de seguir utilizándolas durante aprox. una hora. Así se perderá parte del azúcar, un producto que puede provocar el desarrollo de acrilamida.
- Seque las patatas cuidadosamente.
- Fría siempre dos veces las patatas fritas caseras:
  - primero 10 - 14 minutos a 150 °C y luego de 3 a 4 minutos a 170 °C, según el grado de dorado deseado.
- Las patatas fritas congeladas están precocinadas y, por lo tanto, solo es necesario freírlas una vez. Siga las instrucciones del envase.

Alimentos congelados

Los alimentos congelados para freír (de -16 °C a -18 °C) enfrían considerablemente el aceite o la grasa, no se fríen suficientemente rápido y, por lo tanto, absorben mucho aceite o grasa. Para evitarlo, haga lo siguiente:

- Evite freír grandes cantidades a la vez. No debe superarse la marca de MAX del interior de la cesta ❸ (o de las cestas pequeñas ⓬) al llenarla con los alimentos.
- Caliente el aceite por lo menos 15 minutos antes de introducir el alimento que desee freír.
- Ajuste el regulador de temperatura ❼ según la temperatura indicada en estas instrucciones de uso o en el envase del alimento.
- Es preferible dejar descongelar los alimentos congelados a temperatura ambiente antes de freírlos. Retire tanto hielo y agua como sea posible antes de introducir los alimentos en la freidora.
- Introduzca los alimentos en la freidora de la forma más lenta y cuidadosa posible, ya que los alimentos congelados pueden hacer que el aceite caliente o la grasa hiervan con fuerza.

Cómo eliminar la transferencia de sabor no deseada

Muchos alimentos, especialmente el pescado, sueltan jugo al freírlos. Estos líquidos se acumulan en el aceite o la grasa de freír y pueden influir en el olor y sabor del siguiente alimento cocinado en el mismo aceite o grasa.

Siga estas indicaciones para recuperar el sabor neutro del aceite o la grasa:

- Caliente el aceite o la grasa a aprox. 150 °C e introduzca dos rebanadas finas de pan o un par de pequeñas ramas de perejil en la cesta ❸.
- Sumerja la cesta ❸ (o las cestas pequeñas ⓬) en la grasa y cierre la tapa.
- Espere a que el aceite o la grasa dejen de burbujear y retire el pan o el perejil con ayuda de una espumadera. El aceite o la grasa recuperarán ahora su sabor neutro.

ES

Alimentación sana

Los nutricionistas recomiendan utilizar aceites vegetales y grasas que contengan ácidos grasos no saturados (por ejemplo, los ácidos linoleicos). No obstante, estos aceites y grasas pierden sus propiedades beneficiosas más rápido que otros tipos y, por lo tanto, deben cambiarse con más frecuencia.
Tome las siguientes indicaciones como guía:

- Cambie el aceite o la grasa regularmente. Si utiliza la freidora principalmente para preparar patatas fritas y cuela el aceite o la grasa después de cada uso, podrá utilizarlos de 10 a 12 veces.
- No utilice el aceite o la grasa durante más de seis meses. Observe también las instrucciones del envase.
- Por norma general, podrá utilizar el aceite o la grasa durante menos tiempo si fríe principalmente alimentos ricos en proteínas, como la carne o el pescado.
- No mezcle el aceite nuevo con el usado.
- Cambie el aceite o la grasa cuando le salga espuma al calentarse, tenga un sabor u olor fuerte, se haya oscurecido y/o muestre una consistencia similar al sirope.

ES

Tabla de tiempos de fritura

En la siguiente se tabla ofrecen ejemplos acerca de la temperatura con la que deben freírse los alimentos correspondientes y el tiempo de fritura necesario. Si las indicaciones que aparecen en el envase del alimento que desee freír son diferentes a las que aparecen en la tabla, siga las instrucciones del envase.

Alimento	Temperatura (aprox.)	Tiempo en minutos
Albóndigas o filetes rusos (congelados)	150 °C	3 - 5 minutos
Chuletas de cerdo (empanadas)	150 °C	15 - 25 minutos
Porciones de pollo (piezas grandes)	150 °C	10 - 18 minutos
Porciones de pollo (piezas pequeñas/medianas)	150 °C	8 - 18 minutos
Patatas fritas (frescas)	150 °C/170 °C	10 - 14 minutos/ 3 - 4 minutos
Patatas fritas (congeladas)	Consulte las indicaciones del fabricante	Consulte las indicaciones del fabricante
Gambas (frescas)	130 °C	3 - 5 minutos
Setas	170 - 190 °C	5 minutos

INDICACIÓN

- En las indicaciones de los grados, pueden aparecer ligeras discrepancias de temperatura. Los valores indicados en la tabla anterior son solo orientativos y se refieren a una cantidad de aprox. 300 gramos. Según la naturaleza del alimento, pueden variar estos tiempos de ajuste.
- Como máximo, la cesta ❸ (o las cestas pequeñas ⓬) solo pueden llenarse de alimentos hasta la marca MAX de su interior.

ES

Eliminación de fallos

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	POSIBLES SOLUCIONES
El aparato no funciona. o La luz de control Power ⑩ no se ilumina.	El aparato no está conectado a una base de enchufe.	Conecte el aparato a una base de enchufe.
	El aparato está dañado.	Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica.
	No se ha activado el interruptor de encendido/apagado ⑧.	Active el interruptor de encendido/apagado ⑧.
	Se ha activado la protección contra el sobrecalentamiento.	Desconecte el aparato con el interruptor de encendido/apagado ⑧ y extraiga la clavija de la base de enchufe. Espere hasta que el aparato se enfríe.
La luz de control Ready ⑨ no se ilumina.	Aún no se ha alcanzado la temperatura ajustada para el aceite/grasa.	Espere unos minutos hasta que se alcance la temperatura deseada.

Si no logra solucionar los fallos siguiendo las instrucciones de eliminación de fallos mencionadas o comprueba la existencia de otras anomalías, póngase en contacto con nuestro servicio de asistencia técnica.

Anexo

Desecho del aparato

No deseche nunca el aparato con la basura doméstica.
Este aparato está sujeto a la Directiva europea 2012/19/EU.

Deseche el aparato en un centro de residuos autorizado a través de las instalaciones de desecho de residuos comunitarias. Observe las normas vigentes. En caso de duda, póngase en contacto con las instalaciones municipales de desecho de residuos.

Indicaciones sobre la declaración de conformidad CE

Este aparato cumple las exigencias básicas y otras normas relevantes de la Directiva europea de compatibilidad electromagnética 2004/108/EC, la Directiva sobre baja tensión 2006/95/EC, así como la Directiva ErP 2009/125/EC.

La declaración de conformidad original completa puede solicitarse a la empresa de importación.

Importador

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Garantía

Este aparato tiene 3 años de garantía desde la fecha de compra. El aparato ha sido fabricado cuidadosamente y examinado en profundidad antes de su entrega.

Guarde el comprobante de caja como justificante de compra. Si necesitara hacer uso de la garantía, póngase en contacto por teléfono con su punto de servicio habitual. Este es el único modo de garantizar un envío gratuito.

INDICACIÓN

► Las prestaciones de garantía son únicamente aplicables a fallos de fabricación y de material, no incluyen daños de transporte, piezas de desgaste ni daños en partes frágiles tales como el interruptor.

Este producto ha sido diseñado exclusivamente para el uso particular y no para el uso industrial. En caso de manipulación indebida e incorrecta, uso de la fuerza y apertura del aparato por personas ajenas a nuestros centros de asistencia técnica autorizados, la garantía pierde su validez.

Sus derechos legales no se ven limitados por esta garantía.
La duración de la garantía no se prolonga por hacer uso de ella. Este principio rige también para las piezas sustituidas y reparadas.

Si después de la compra del aparato, se detecta la existencia de daños o de defectos al desembalarlo, deben notificarse de inmediato o, como muy tarde, dos días después de la fecha de compra.

Cualquier reparación que se realice una vez finalizado el plazo de garantía está sujeta a costes.

ES

Asistencia técnica

(ES) **Servicio España**

Tel.: 902 59 99 22
(0,08 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada (tarifa normal))
(0,05 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada (tarifa reducida))

E-Mail: kompernass@lidl.es

IAN 102462

Disponibilidad de la línea de atención al cliente:
de lunes a viernes de 8.00 a 20.00 h (CET)

Indice

Introduzione 22
Uso conforme 22
Volume della fornitura 23
Smaltimento della confezione 23
Descrizione dell'apparecchio / Accessori 24
Dati tecnici 24
Indicazioni relative alla sicurezza 25
Prima del primo impiego 27
Preparazione a scarso contenuto di acrilammide 27
Frittura 28
Preparativi 28
Frittura di alimenti 30
Grasso da frittura solido 31
Dopo la frittura 32
Sostituzione del grasso da frittura 32
Pulizia e manutenzione 33
Conservazione 34
Consigli 34
Patatine fritte fatte in casa 34
Alimenti surgelati 35
Come eliminare i sapori indesiderati 35
Alimentazione sana 36
Tabella dei tempi di frittura 37
Eliminazione dei guasti. 38
Appendice 38
Smaltimento dell'apparecchio 38
Indicazioni sulla dichiarazione di conformità CE 38
Importatore 39
Garanzia 39
Assistenza 39

IT
MT

Leggere con attenzione il manuale di istruzioni prima del primo utilizzo e conservarlo per l'uso successivo. In caso di cessione dell'apparecchio a terzi, consegnare anche le istruzioni.

Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto del nuovo apparecchio!

È stato scelto un prodotto moderno e di alta qualità. Il manuale di istruzioni è parte integrante del presente prodotto. Esso contiene importanti indicazioni per la sicurezza, l'uso e lo smaltimento. Prima di utilizzare il prodotto, familiarizzarsi con tutte le indicazioni relative ai comandi e alla sicurezza. Usare il prodotto solo come descritto e per i campi di impiego indicati. In caso di cessione del prodotto a terze persone, consegnare anche tutta la relativa documentazione.

Uso conforme

Questo apparecchio è indicato esclusivamente per la frittura di alimenti in ambiente privato domestico. Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso in ambienti domestici. Non utilizzare a fini commerciali.

Utilizzare l'apparecchio solo in ambienti asciutti e mai all'aperto.

⚠ AVVERTENZA

Pericolo derivante da uso non conforme!

In caso di uso non conforme e/o diverso da quello previsto, possono verificarsi situazioni di pericolo.

- ► L'apparecchio deve essere impiegato esclusivamente per l'uso previsto.
- ► Attenersi alle procedure descritte nel presente manuale di istruzioni.

AVVERTENZA

- ► In caso di uso non conforme e/o diverso da quello previsto possono verificarsi situazioni di pericolo. L'apparecchio deve essere impiegato esclusivamente per l'uso previsto. Attenersi alle procedure descritte nel presente manuale di istruzioni. Sono escluse rivendicazioni di qualsiasi tipo per danni derivanti da uso non conforme, riparazioni non professionali, modifiche non autorizzate o uso di parti di ricambio non omologate. Il rischio è esclusivamente a carico dell'utente.

Volume della fornitura

La fornitura standard dell'apparecchio comprende i seguenti componenti:

- Friggitrice
- 3 cestelli
- 2 maniglie
- Istruzioni per l'uso

1) Rimuovere dal cartone tutte le parti dell'apparecchio e il manuale di istruzioni.
2) Rimuovere tutto il materiale di imballaggio ed eventuali adesivi dall'apparecchio.

AVVERTENZA

► Controllare se la fornitura è integra e se presenta danni visibili.

► In caso di fornitura incompleta o in presenza di danni da trasporto o da imballaggio inadeguato, rivolgersi alla hotline di assistenza (v. il capitolo ***Assistenza***).

Smaltimento della confezione

L'imballaggio protegge l'apparecchio dai danni da trasporto. I materiali di imballaggio sono stati selezionati in relazione alla loro ecocompatibilità e alle caratteristiche di smaltimento e pertanto sono riciclabili.

Il riciclo dell'imballaggio consente di risparmiare materie prime e riduce la generazione di rifiuti. Smaltire il materiale di imballaggio inutilizzato in conformità alle norme vigenti localmente.

AVVERTENZA

► Durante il periodo di validità della garanzia, se possibile, conservare l'imballaggio originale per poter imballare adeguatamente l'apparecchio in caso di intervento in garanzia.

IT
MT

Descrizione dell'apparecchio / Accessori

❶ Oblò
❷ Filtro permanente in metallo
❸ Cestello (grande)
❹ Recipiente
❺ Tasto di sbloccaggio coperchio
❻ Avvolgicavo
❼ Regolatore di temperatura
❽ Interruttore on/off
❾ Spia di controllo Ready
❿ Spia di controllo Power
⓫ Maniglie
⓬ Cestelli (piccoli)

Dati tecnici

Tensione di rete	230 V ~, 50 Hz
Potenza nominale	2000 W
Capacità olio	ca. 4 litri
Capacità grasso solido	circa 3,5 kg

Indicazioni relative alla sicurezza

⚠ PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA

- Impedire che il cavo di rete si bagni o si inumidisca durante l'uso dell'apparecchio. Disporlo in modo tale che non venga schiacciato o possa venire danneggiato in altro modo.
- Collegare l'apparecchio a una presa di rete con tensione di 230 V ~, 50 Hz.
- Al fine di evitare pericoli, fare sostituire immediatamente spine o cavi danneggiati da personale specializzato autorizzato o dal centro di assistenza clienti.

Non immergere mai in acqua l'elemento di controllo/ resistenza e l'alloggiamento con il cavo, e non pulire questi elementi sotto l'acqua corrente.

⚠ ATTENZIONE! PERICOLO DI LESIONI!

- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini di età compresa tra 0 e 8 ani. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di almeno 8 anni di età purché sotto costante sorveglianza. Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o insufficiente esperienza o conoscenza, solo se sorvegliate o istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e qualora ne abbiano compreso i pericoli associati.
- Tenere lontani dall'apparecchio e dal cavo di allacciamento i bambini di età inferiore agli 8 anni.
- La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non devono essere eseguite da bambini.
- Provvedere a un posizionamento stabile dell'apparecchio.
- Se l'apparecchio avesse subito cadute o danni, non metterlo più in funzione. L'apparecchio deve venire sottoposto a controllo da parte di personale specializzato e all'occorrenza riparato.

⚠ ATTENZIONE! PERICOLO DI LESIONI!

- Durante il procedimento di frittura si sviluppa vapore bollente, soprattutto all'apertura del coperchio. Mantenersi a distanza di sicurezza dal vapore.
- Assicurarsi che tutti gli elementi siano completamente asciutti prima di inserire nella friggitrice olio o grasso liquido. In caso contrario, l'olio o il grasso bollente produrrà degli schizzi.
- Asciugare accuratamente tutti gli alimenti, prima di inserirli nella friggitrice. In caso contrario, l'olio o il grasso bollente produrrà degli schizzi.
- Agire con particolare cautela nella cottura di alimenti surgelati. Eliminare tutti i pezzetti di ghiaccio. Più ghiaccio si trova sull'alimento, più si produrranno schizzi di olio o grasso bollente.
- Alcune parti dell'apparecchio si surriscaldano durante l'uso. Non toccarle per evitare ustioni.
- L'apparecchio deve essere appoggiato con le impugnature in una posizione stabile al fine di evitare che si rovesci del liquido bollente.

⚠ ATTENZIONE! PERICOLO D'INCENDIO!

- Non usare timer esterni o un sistema di telecomando separato per azionare l'apparecchio.
- Non sciogliere mai del grasso in blocchi nella friggitrice. Per via delle elevate temperature che si generano, fintantoché il grasso non copre la resistenza quest'ultima potrebbe venire danneggiata o potrebbe svilupparsi un incendio! Sciogliere prima il grasso in un tegame o simili.

⚠ ATTENZIONE! PERICOLO D'INCENDIO!

- Non utilizzare l'apparecchio nelle vicinanze di superfici molto calde.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'uso.

Attenzione! Superficie rovente!

Non utilizzare mai acqua per spegnere la friggitrice!

- Il grasso o l'olio vecchio o sporco si infiammano spontaneamente in caso di surriscaldamento. Sostituire l'olio o il grasso tempestivamente. In caso di incendio, staccare subito la spina e soffocare la fiamma con una coperta.

ATTENZIONE - DANNI ALL'APPARECCHIO!

- Non riempire mai di olio o grasso oltre il livello indicato con MAX e mai al di sotto del livello indicato con MIN nel recipiente. All'atto di ogni accensione controllare che la quantità di olio o grasso nella friggitrice sia sufficiente.
- Non accendere mai l'apparecchio privo di olio o grasso liquido. In caso contrario, l'apparecchio potrebbe surriscaldarsi.
- La friggitrice è indicata solo per la frittura di alimenti. Non è stata progettata per la bollitura di liquidi.

Prima del primo impiego

1) Prima di utilizzare la friggitrice per la prima volta, pulire accuratamente i singoli elementi e farli asciugare completamente (v. capitolo "Pulizia e cura").

Preparazione a scarso contenuto di acrilammide

L'acrilammide è una sostanza probabilmente cancerogena che si sviluppa durante la frittura di alimenti contenenti amidi tramite reazioni con gli amminoacidi. La formazione di acrilammide aumenta improvvisamente a temperature superiori a 175°C.

Pertanto, friggere gli alimenti contenenti amidi, come ad esempio le patatine fritte, se possibile a temperatura non superiore ai 170° C. L'alimento fritto deve risultare di colore dorato e non scuro o marrone. Solo in tal modo si ottiene una preparazione a scarso contenuto di acrilammide.

Frittura

Per l'uso in questa friggitrice, consigliamo olio da frittura o grasso da frittura liquido. Si può anche utilizzare grasso da frittura solido. Leggere al riguardo il capitolo "Grasso da frittura solido".

IT
MT

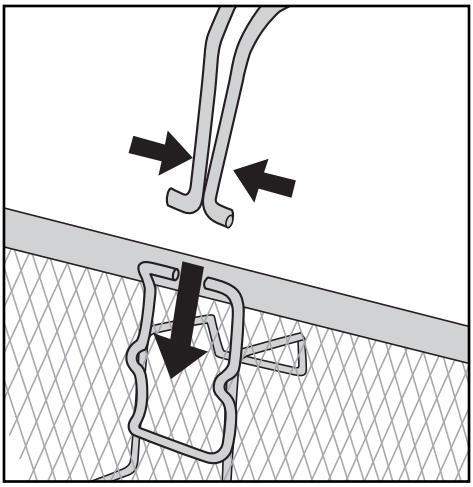
Preparativi

1) Collocare l'apparecchio su una superficie orizzontale, piana, stabile e resistente al calore.

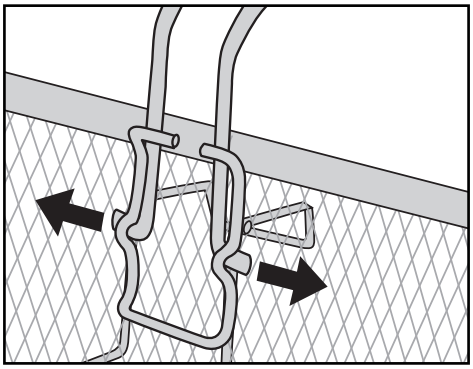
AVVERTENZA

► Se si desidera collocare la friggitrice sui fornelli sotto la cappa aspirante, assicurarsi che i fornelli siano spenti.

2) Svolgere completamente il cavo dall'avvolgicavo cavo ❻.
3) Premere il tasto di sbloccaggio coperchio ❺. Il coperchio si apre con scatto.
4) Estrarre i cestelli ❸/⓬ e fissare le maniglie ⓫ o sui due cestelli piccoli ⓬ o sul cestello grande ❸:
   – Premere le barre della maniglia ⓫ riunendole leggermente in modo che i perni di ritenuta possano scorrere dall'interno negli occhielli sul cestello ❸/⓬:



– Allentare quindi le barre riunite della maniglia ⓫, in modo che i perni di ritenuta sporgano attraverso gli occhielli:



– La maniglia ⓫ appoggia ora saldamente sul cestello ❸/⓬.
– Procedere analogamente con la seconda maniglia.

SUGGERIMENTI

► Utilizzare solo oli o grassi che non producono schiuma e sono espressamente indicati per l'uso con la friggitrice. Queste informazioni si trovano sulla confezione o sull'etichetta.

► Non mescolare mai diversi tipi di grasso o di olio! La friggitrice potrebbe produrre troppa schiuma.

5) Riempire il recipiente asciutto e vuoto ❹ con olio, grasso liquido o fuso (circa 4 l di olio o circa 3,5 kg di grasso solido).

AVVERTENZA

► Non riempire mai di olio o grasso oltre il livello indicato con MAX e mai al di sotto del livello indicato con MIN nel recipiente ❹.

6) Inserire la spina di rete nella presa.

⚠ PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA

► Il cavo di rete non deve entrare in contatto con le parti bollenti della friggitrice. Pericolo di scossa elettrica!

7) Reintrodurre il cestello ❸ (o i cestelli piccoli ⓬).

8) Chiudere il coperchio.

Frittura di alimenti

IT
MT

ATTENZIONE - DANNI MATERIALI!

► Non utilizzare mai la friggitrice senza olio o grasso!

AVVERTENZA

► Per friggere alimenti, si può agganciare all'apparecchio o il cestello grande ❸, o i due cestelli piccoli ⓬ o anche uno solo dei cestelli piccoli ⓬. A titolo di esempio viene qui descritto solo il cestello grande ❸. Con i cestelli piccoli ⓬ procedere allo stesso modo.

1) Accendere la friggitrice dall'interruttore On/Off ❽. La spia di controllo ❿ si accende.
2) Ruotare il regolatore di temperatura ❼ portandolo alla temperatura desiderata. L'olio o il grasso verrà riscaldato alla temperatura desiderata. Al raggiungimento del livello di calore impostato, la spia di controllo Ready ❾ si accende.

AVVERTENZA

La temperatura corretta di frittura si trova sulla confezione dell'alimento da friggere o nel capitolo "Tempi di frittura" del presente manuale di istruzioni. Per un orientamento approssimativo sulla temperatura a cui friggere gli alimenti, fare riferimento alle illustrazioni sul fronte della friggitrice:

Simbolo	Alimento	Temperatura
	Gamberi	130°C
	Pollo	150°C
	Patatine fritte (fresche)	170 °C
	Pesce	190 °C

I valori menzionati sono solo indicativi. La temperatura può variare in base alle caratteristiche dei cibi e ai gusti personali!

⚠ AVVERTENZA - PERICOLO DI LESIONI!

► Durante il processo di frittura il coperchio e la friggitrice sono molto caldi. Pertanto, durante la frittura, afferrare solo le impugnature! Pericolo di ustioni! Si consiglia di utilizzare presine per tegami.

3) Premere il tasto di sbloccaggio coperchio ❺.

⚠ AVVERTENZA - PERICOLO DI LESIONI!

► Prestare attenzione quando si riempie il cestello ❸! È bollente!

4) Sollevare cautamente il cestello ❸ dalla friggitrice. Introdurre gli alimenti da friggere. Il cestello ❸ deve venire riempito di alimenti da friggere al massimo fino alla tacca Max indicata all'interno del cestello ❸ o fino a un massimo di 1 kg. Rispettare tuttavia sempre la quantità indicata sulla confezione dell'alimento da friggere!

5) Calare con cautela il cestello ❸ nell'olio o grasso bollente.

6) Chiudere il coperchio dell'apparecchio.

AVVERTENZA

► Tramite l'oblò ❶ situato nel coperchio dell'apparecchio si può sorvegliare il procedimento di frittura.

Grasso da frittura solido

Per impedire che il grasso spruzzi e l'apparecchio si surriscaldi, adottare le seguenti precauzioni in caso di impiego di grasso da frittura solido:

- Nell'impiego di grasso fresco, sciogliere il blocco di grasso prima lentamente a calore moderato in una normale padella. Versare con cautela il grasso sciolto nella friggitrice. Solo a questo punto inserire la spina nella presa e accendere la friggitrice.
- Dopo l'uso, conservare la friggitrice con il grasso nuovamente solidificato a temperatura ambiente.

Se il grasso è troppo freddo, potrebbe causare spruzzi nella successiva fusione! Per evitarli, perforare il grasso solidificato con una bacchetta di legno o di plastica. Badare che il rivestimento del recipiente ❹ non si danneggi!

- Per sciogliere il grasso, accendere l'apparecchio dall'interruttore On/Off ❽ e impostare il regolatore di temperatura ❼ su 130 °C. La spia di controllo Power ❿ si accende.
- Attendere fino al completo scioglimento del grasso. La spia di controllo Ready ❾ potrebbe spegnersi e riaccendersi costantemente. Impostare quindi la temperatura di frittura desiderata solo quando tutto il grasso si è sciolto.

Dopo la frittura

⚠ AVVERTENZA - PERICOLO DI LESIONI!

► Non toccare mai il cestello di frittura ❸ al termine della frittura. È bollente! Sollevare il cestello di frittura ❸ per estrarlo dalla friggitrice afferrando solo dalle maniglie ⓫!

1) Una volta terminata la frittura, premere il tasto di sbloccaggio coperchio ❺ in modo tale che il coperchio si apra con scatto.
2) Sollevare il cestello ❸ e appenderlo al bordo dell'apparecchio, in modo tale che il grasso in eccesso possa sgocciolare.
3) Premere l'interruttore ON/OFF ❽. La friggitrice è ora spenta. Staccare la spina dalla presa di corrente.
4) Una volta che il grasso o l'olio è completamente sgocciolato dagli alimenti fritti, sollevare con cautela il cestello ❸ dalla friggitrice.
5) Versare l'alimento fritto in una scodella o in un colino (precedentemente ricoperti di carta assorbente!)

Se la friggitrice non viene utilizzata regolarmente, si consiglia di conservare l'olio o il grasso liquido raffreddato in bottiglie o altri recipienti ben chiusi, possibilmente in frigorifero o altro luogo fresco. Riempire le bottiglie aiutandosi con un colino fine, per rimuovere le particelle di cibo dall'olio.

Sostituzione del grasso da frittura

Sostituire l'olio solo quando si è raffreddato completamente. Il grasso solido dev'essere sostituito quando è ancora allo stato liquido, per riuscire a versarlo fuori dalla friggitrice.

1) Premere il tasto di sbloccaggio coperchio ❺ e rimuovere il coperchio stesso (vedi capitolo "Pulizia e manutenzione").
2) Prelevare il cestello ❸.
3) Afferrare l'apparecchio dalle maniglie laterali e versare l'olio o il grasso da un angolo in recipienti adeguati, per esempio bottiglie. Si consiglia di utilizzare a tale scopo un imbuto.

AVVERTENZA

Lo smaltimento di oli e/o grassi è regolato diversamente a seconda del comune o città. Spesso non è consentito smaltire tali oli o grassi insieme ai normali rifiuti domestici. Informarsi presso l'amministrazione comunale o municipale sulle possibilità di smaltimento.

4) Ripulire accuratamente tutte le parti della friggitrice, come descritto al capitolo "Pulizia e manutenzione".

5) Riempire la friggitrice con olio o grasso fresco, come descritto al capitolo "Frittura".

Pulizia e manutenzione

⚠ AVVERTENZA - PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA!

- Prima di pulire l'apparecchio, staccare sempre la spina dalla presa di corrente.
- Non immergere in nessun caso l'apparecchio o sue parti in liquidi! Sussiste il pericolo di morte a causa di scossa elettrica e l'apparecchio potrebbe subire danni.

⚠ AVVERTENZA - PERICOLO DI USTIONI!

- Fare raffreddare l'apparecchio prima della pulizia.

ATTENZIONE - DANNI MATERIALI!

- Per la pulizia dei componenti, non utilizzare detergenti/materiali corrosivi o abrasivi, come ad es. creme abrasive o lana d'acciaio. Essi possono danneggiare la superficie dell'apparecchio!

Per semplificare la pulizia, smontare la friggitrice:

1) Aprire il coperchio dell'apparecchio il più possibile, spingerlo leggermente all'indietro e quindi estrarlo verso l'alto dai supporti delle cerniere 2.

2) Prelevare il cestello ❸ (o i cestelli piccoli ⓬).

- I cestelli ❸/⓬ possono venire puliti nella lavastoviglie. Essi sono idonei al lavaggio in lavastoviglie. In tal caso rimuovere però le maniglie ⓫.
- Pulire le maniglie ⓫ in acqua calda con un detergente delicato. Risciacquare quindi con acqua pulita.
- Pulire l'alloggiamento e il recipiente ❹ con un panno inumidito. Se necessario, versare sul panno un detergente delicato. Dopo di ciò ripassare a fondo con un panno inumidito solo con acqua, in modo che non rimangano più residui di detersivo nel recipiente ❹. Asciugare bene l'alloggiamento e il recipiente ❹.

- Pulire il coperchio dell'apparecchio in acqua calda con un detergente delicato. Risciacquare quindi con acqua pulita.
  Asciugare bene il coperchio dell'apparecchio e collocarlo di lato verticalmente, in modo da consentire la fuoriuscita dell'acqua rimasta all'interno del coperchio.
  Assicurarsi che prima del riutilizzo il coperchio sia completamente asciutto!

3) Asciugare bene tutte le parti dell'apparecchio prima di rimontarlo.

Conservazione

1) Sollevare o trasportare l'apparecchio con l'ausilio delle impugnature che si trovano sul lato dell'involucro.
2) Avvolgere il cavo di rete attorno all'apposito avvolgicavo ❻ sul retro dell'apparecchio e fissarlo con l'apposita clip.
3) Conservare l'apparecchio con il coperchio chiuso. In tal modo l'interno della friggitrice resterà pulito e libero dalla polvere.

Consigli

Patatine fritte fatte in casa

- Le patate da friggere devono essere perfette e prive di germogli.
- Per friggere sono indicate le qualità di patate "farinosa" o "semisoda".
- Dopo aver pelato le patate, affettarle in base alla preparazione desiderata (a bastoncini o a fette).
- Immergere le patate per circa un'ora in acqua prima di procedere alla cottura. In tal modo si elimina una parte dell'amido responsabile della formazione di acrilammide.
- Asciugare accuratamente le patate.
- Friggere le patate fritte fatte in casa sempre due volte:
  - prima per 10 - 14 minuti a ca. 150° C, poi 3 - 4 minuti a 170° C, a seconda del grado di doratura desiderato.
- Le patate surgelate sono prefritte e devono quindi essere fritte solo una volta. Seguire le indicazioni riportate sulla confezione.

Alimenti surgelati

Gli alimenti surgelati da friggere (conservati a -16 / -18° C) raffreddano sensibilmente l'olio o il grasso, per cui non cuociono molto velocemente e assorbono spesso troppo olio o grasso. Per evitare questo inconveniente, procedere come segue:

- Cuocere quantità ridotte ripartendole in più fasi. Gli alimenti da friggere non devono superare la tacca MAX indicata all'interno del cestello ❸ (o dei cestelli piccoli ⓬).
- Riscaldare l'olio per almeno 15 minuti, prima di versarvi gli alimenti surgelati da friggere.
- Impostare il regolatore di temperatura ❼ alla temperatura indicata nel presente manuale di istruzioni o sulla confezione dell'alimento da friggere.
- Preferibilmente, fare scongelare l'alimento surgelato da friggere a temperatura ambiente prima di friggerlo. Eliminare il più possibile il ghiaccio e l'acqua, prima di inserire l'alimento nella friggitrice.
- Inserire l'alimento da friggere con la massima lentezza e cautela nella friggitrice, perché gli alimenti surgelati fanno schizzare e sfrigolare l'olio o il grasso.

Come eliminare i sapori indesiderati

Alcuni alimenti, in particolare il pesce, durante la frittura rilasciano del liquido. Questo liquido si raccoglie nell'olio o nel grasso di cottura e può compromettere l'odore e il sapore degli alimenti cotti successivamente nello stesso olio o grasso.

Procedere come segue, per ottenere nuovamente un olio o grasso dal sapore neutrale:

- Riscaldare l'olio o il grasso a ca. 150° C e inserire due fette sottili di pane o qualche foglia di prezzemolo nel cestello ❸.
- Calare il cestello ❸ (o i cestelli piccoli ⓬) nel grasso e chiudere il coperchio.
- Attendere fino a quando l'olio o il grasso non sfrigola più ed eliminare il pane o il prezzemolo con un colino. A questo punto, l'olio o il grasso avrà nuovamente un sapore neutrale

Alimentazione sana

I dietologi consigliano di utilizzare oli e grassi vegetali, che contengono acidi grassi insaturi (ad es. acido linoleico). Tuttavia, questi oli e grassi perdono le loro caratteristiche positive più rapidamente rispetto ad altri e quindi devono essere sostituiti più spesso.
Orientarsi alle seguenti direttive:

- Sostituire l'olio o il grasso regolarmente. Se si preparano soprattutto patatine fritte e l'olio o il grasso viene filtrato dopo ogni cottura, è possibile utilizzarlo per 10-12 volte.
- Non utilizzare tuttavia l'olio o il grasso per oltre sei mesi. Rispettare inoltre sempre le indicazioni riportate sulla confezione.
- In generale, l'olio o il grasso dev'essere utilizzato meno a lungo se si friggono alimenti contenenti proteine, come carne o pesce.
- Non mescolare olio nuovo con olio usato.
- Sostituire l'olio o il grasso se si forma schiuma durante il riscaldamento, se si sviluppano odori o sapori troppo forti, se diviene scuro o sviluppa una consistenza sciropposa.

Tabella dei tempi di frittura

La tabella fornisce esempi dei cibi, relativo tempo e temperatura di frittura. Qualora le indicazioni riportate sulla confezione dell'alimento differiscano da quelle riportate in tabella, seguire le indicazioni della confezione.

Alimento	Temperatura (ca.)	Tempo in minuti
Polpette (surgelate)	150 °C	3 - 5 minuti
Costolette di maiale (impanate)	150 °C	15 - 25 minuti
Porzioni di pollo (pezzi grossi)	150 °C	10 - 18 minuti
Porzioni di pollo (pezzi piccoli/medi)	150 °C	8 - 18 minuti
Patatine fritte (fresche)	150 °C / 170 °C	10 - 14 minuti / 3 - 4 minuti
Patatine fritte (surgelate)	v. dati del produttore	v. dati del produttore
Scampi (freschi)	130 °C	3 - 5 minuti
Funghi	170 - 190 °C	5 minuti

AVVERTENZA

- Nell'indicazione dei gradi è possibile che ci siano lievi differenze di temperatura. I valori indicati nella precedente tabella sono valori orientativi. Si riferiscono a una quantità di ca. 300 grammi. I tempi di frittura variano a seconda del tipo di alimento.
- Il cestello ❸ (o i cestelli piccoli ⓬) può/possono venire riempito/i di alimenti da friggere solo fino alla tacca MAX indicata all'interno.

Eliminazione dei guasti

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	POSSIBILI SOLUZIONI
L'apparecchio non funziona. o La spia di controllo Power ⑩ non si accende.	L'apparecchio non è connesso a una presa di rete.	Collegare l'apparecchio a una presa di rete.
	L'apparecchio è danneggiato.	Rivolgersi al servizio clienti.
	L'interruttore on/off ❽ non è stato attivato.	Premere l'interruttore on/off ❽.
	La protezione dal surriscaldamento è scattata.	Spegnere l'apparecchio a mezzo dell'interruttore on/off ❽ ed estrarre la spina dalla presa. Attendere che l'apparecchio si raffreddi.
La spia di controllo Ready ❾ non si accende.	La temperatura impostata dell'olio/grasso non è ancora stata raggiunta.	Attendere alcuni minuti, fino al raggiungimento della temperatura desiderata.

Qualora i guasti non potessero venire risolti con i rimedi indicati sopra o si riscontrassero altri tipi di guasti, rivolgersi all'assistenza.

Appendice

Smaltimento dell'apparecchio

Non smaltire per alcun motivo l'apparecchio assieme ai normali rifiuti domestici.
Questo prodotto è soggetto alla Direttiva Europea 2012/19/EU-RAEE.

Smaltire l'apparecchio attraverso un'azienda di smaltimento autorizzata o attraverso l'ente di smaltimento comunale. Rispettare le norme attualmente in vigore. In caso di dubbi mettersi in contatto con l'ente di smaltimento competente.

Indicazioni sulla dichiarazione di conformità CE

Questo apparecchio è conforme ai requisiti fondamentali e alle altre norme rilevanti della Direttiva europea per la compatibilità elettromagnetica 2004/108/EC, della Direttiva bassa tensione 2006/95/EC, nonché la Direttiva ErP 2009/125/EC.

La dichiarazione di conformità originale e completa è a disposizione presso l'importatore.

CE

Importatore

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY

www.kompernass.com

Garanzia

Questo apparecchio è garantito per tre anni a partire dalla data di acquisto. L'apparecchio è stato prodotto con cura e debitamente collaudato prima della consegna.

Conservare lo scontrino come prova di acquisto. Nei casi contemplati dalla garanzia, mettersi in comunicazione telefonicamente con il centro di assistenza più vicino. Solo in tal modo è possibile garantire una spedizione gratuita della merce.

AVVERTENZA

► La garanzia copre solo i difetti del materiale o di fabbricazione, non per i danni da trasporto, danni alle parti soggette a usura o i danni a parti fragili, come ad es. interruttori.

Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a quello commerciale. La garanzia decade in caso di impiego improprio o manomissione, uso della forza e interventi non eseguiti dalla nostra filiale di assistenza autorizzata.

Questa garanzia non costituisce alcun limite ai diritti legali del consumatore.
Il periodo di garanzia non viene prolungato da interventi in garanzia. Ciò vale anche per le parti sostituite e riparate.

I danni e difetti eventualmente presenti già all'atto dell'acquisto devono venire comunicati immediatamente dopo il disimballo, e comunque entro e non oltre due giorni dalla data di acquisto.

Le riparazioni eseguite dopo la scadenza del periodo di garanzia sono a pagamento.

Assistenza

(IT) **Assistenza Italia**
Tel.: 02 36003201
E-Mail: kompernass@lidl.it
IAN 102462

(MT) **Assistenza Malta**
Tel.: 80062230
E-Mail: kompernass@lidl.com.mt
IAN 102462

Raggiungibilità della hotline: dal lunedì al venerdì, dalle 8.00 alle 20.00 (CET)

Índice

Introdução 42
Utilização correta 42
Conteúdo da embalagem 43
Eliminação da embalagem 43
Descrição do aparelho / dos acessórios 44
Dados técnicos 44
Instruções de segurança 45
Antes da primeira utilização 47
Preparação pobre em acrilamida 47
Fritar 48
Preparações 48
Fritar alimentos 50
Gordura sólida de fritura 51
Depois da fritura 52
Substituir a gordura de fritura 52
Limpeza e conservação 53
Armazenamento 54
Sugestões 54
Batatas fritas caseiras 54
Produtos ultracongelados 55
Como evitar o sabor indesejado 55
Alimentação saudável 56
Tabela dos tempos de fritura 57
Eliminação de erros 58
Anexo 58
Eliminar o aparelho 58
Indicações relativamente à Declaração CE de Conformidade 59
Importador 59
Garantia 59
Assistência Técnica 60

PT

Leia atentamente o manual de instruções antes da primeira utilização e guarde-o para consultas posteriores. Ao transferir o aparelho para terceiros entregue também o manual.

Introdução

Parabéns pela compra do seu novo aparelho!

Optou por um produto moderno de elevada qualidade. O manual de instruções é parte integrante deste produto. Este contém instruções importantes para a segurança, utilização e eliminação. Antes de utilizar o produto, familiarize-se com todas as instruções de operação e segurança. Utilize este produto somente como descrito e nas áreas de aplicação indicadas. Ao transferir o produto para terceiros, entregue todos os respetivos documentos.

Utilização correta

Este aparelho foi concebido exclusivamente para fritar alimentos a nível particular. Este aparelho destina-se exclusivamente à utilização privada. Não o utilize para fins comerciais.

Utilize o aparelho apenas em espaços secos e nunca ao ar livre.

⚠ AVISO

Perigo devido a utilização incorreta!

Podem surgir riscos resultantes de uma utilização incorreta e/ou não adequada do aparelho.

- ► O aparelho deve ser utilizado apenas para a finalidade descrita.
- ► Cumprir os procedimentos descritos neste manual de instruções.

NOTA

- ► Podem surgir riscos resultantes de uma utilização incorreta e/ou não adequada do aparelho. Utilize o aparelho apenas para a finalidade descrita. Cumprir os procedimentos descritos neste manual de instruções. Não é assumida qualquer responsabilidade por danos resultantes da utilização incorreta, de reparações indevidas, de alterações não autorizadas ou da utilização de peças de substituição não permitidas. O risco é da responsabilidade exclusiva do utilizador.

Conteúdo da embalagem

Por norma, o aparelho é fornecido com os seguintes componentes:

- Fritadeira em aço fi no
- 3 Cestos de fritar
- 2 Pegas
- Manual de instruções

1) Retire todas as peças do aparelho e o manual de instruções da caixa.
2) Remova todos os materiais de embalagem e eventuais autocolantes do aparelho.

NOTA

► Verifique a integridade do produto fornecido e a existência de eventuais danos visíveis.

► Caso falte algum componente ou se verifiquem danos resultantes de embalagem defeituosa ou do transporte, contacte a linha direta de Assistência Técnica (ver capítulo ***Assistência Técnica***).

Eliminação da embalagem

A embalagem protege o aparelho contra danos durante o transporte. Os materiais da embalagem são selecionados tendo em conta os aspetos ambientais e técnicos relativamente à eliminação, sendo, por isso, recicláveis.

A reciclagem da embalagem permite a poupança de matérias-primas e reduz a formação de lixo. Elimine os materiais da embalagem que já não são necessários de acordo com os regulamentos locais em vigor.

NOTA

► Se possível, conserve a embalagem original durante o período de garantia, para que possa embalar o aparelho corretamente em caso de acionamento da mesma.

Descrição do aparelho / dos acessórios

❶ Janela de visualização
❷ Filtro metálico permanente
❸ Cesto de fritar (grande)
❹ Recipiente de fritar
❺ Botão de desbloqueio da tampa
❻ Dispositivo de enrolamento do cabo
❼ Regulador de temperatura
❽ Interruptor para ligar/desligar
❾ Luz de controlo Ready
❿ Luz de controlo Power
⓫ Pegas
⓬ Cestos de fritar (pequeno)

Dados técnicos

Tensão de alimentação	230 V ~, 50 Hz
Potência nominal	2000 W
Capacidade óleo	aprox. 4 litros
Capacidade gordura sólida	aprox. 3,5 kg

Instruções de segurança

⚠ PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO

- Certifique-se de que, durante o funcionamento, o cabo de alimentação nunca fica molhado ou húmido. Disponha o cabo de modo a que não fique entalado ou danificado.
- Ligue o aparelho a uma tomada com tensão de rede de 230 V ~/ 50 Hz.
- Cabos ou fichas de alimentação elétrica danificados devem ser imediatamente substituídos por técnicos autorizados ou pelo serviço de apoio ao cliente, de modo a evitar situações de perigo.

Nunca mergulhe o elemento de comando/aquecimento e o corpo do aparelho com o cabo de alimentação em água nem limpe estas peças em água corrente.

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- Este aparelho não pode ser utilizado por crianças até aos 8 anos de idade. Crianças com idades superiores a 8 anos podem utilizar o aparelho, caso sejam constantemente vigiadas. Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e/ou conhecimento, caso sejam vigiadas ou instruídas sobre a utilização segura do aparelho e tenham compreendido os perigos daí resultantes.
- O aparelho e o respetivo cabo de ligação devem ser mantidos afastados de crianças com idades inferiores a 8 anos.
- A limpeza e a manutenção por parte do utilizador não podem ser realizadas por crianças.
- Certifique-se de que o aparelho é instalado sobre uma base segura.
- Se o aparelho tiver caído ou estiver danificado, não o coloque novamente em funcionamento. O aparelho deve ser verificado por um técnico especializado e, caso necessário, reparado.

PT

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- Durante o processo de fritura liberta-se vapor quente, especialmente ao abrir a tampa. Mantenha uma distância segura relativamente ao vapor.
- Certifique-se de que todas as peças estão completamente secas antes de colocar óleo ou gordura líquida na fritadeira. Caso contrário, o óleo ou a gordura quente pode salpicar.
- Seque bem todos os alimentos antes de os colocar na fritadeira. Caso contrário, o óleo ou a gordura quente pode salpicar.
- Proceda de modo especialmente cuidadoso com alimentos congelados. Retire todos os pedaços de gelo. Quanto mais gelo se encontrar no alimento, mais salpica o óleo ou a gordura quente.
- As peças do aparelho aquecem muito durante a utilização. Para evitar queimaduras, não toque nas mesmas.
- O aparelho deve ser colocado numa posição estável com as pegas, para evitar o transbordamento do líquido quente.

⚠ AVISO! PERIGO DE INCÊNDIO!

- Não utilize um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto para operar o aparelho.
- Nunca derreta blocos de gordura na fritadeira. Devido à temperatura elevada que se desenvolve enquanto a gordura ainda não cobre o elemento de aquecimento, o elemento de aquecimento pode ser danificado ou dar-se um incêndio! Derreta a gordura previamente numa panela ou semelhante.

⚠ AVISO! PERIGO DE INCÊNDIO!

- Não utilize o aparelho na proximidade de superfícies quentes.
- Nunca deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.

Atenção! Superfície quente!

Nunca utilize água para extinguir um fogo na fritadeira!

- Gordura ou óleo antiga(o) ou suja(o) inflama-se em caso de sobreaquecimento. Substitua o óleo ou a gordura atempadamente. Em caso de incêndio, retire imediatamente a ficha da tomada e apague as chamas da gordura ou do óleo com um cobertor.

ATENÇÃO - DANOS NO APARELHO!

- Nunca coloque mais gordura do que a marcação MAX e nunca menos do que a marcação MIN no interior do recipiente de fritar. Cada vez que ligar o aparelho, certifique-se de que existe gordura ou óleo suficiente na fritadeira.
- Nunca ligue o aparelho se não se encontrar qualquer óleo ou gordura líquida no interior do mesmo. Caso contrário, o aparelho pode sobreaquecer.
- A fritadeira destina-se exclusivamente a fritar alimentos. Não foi concebida para ferver líquidos.

Antes da primeira utilização

1) Antes de utilizar a fritadeira pela primeira vez, lave bem cada uma das peças e seque-as cuidadosamente (ver capítulo "Limpeza e conservação").

Preparação pobre em acrilamida

A acrilamida é uma substância cancerígena que se forma mais acentuadamente ao fritar alimentos com um elevado teor de amido, através de reações com aminoácidos. A formação de acrilamida aumenta significativamente a temperaturas superiores a 175 °C.

Por esta razão, não frite alimentos amiláceos, como por exemplo batatas fritas, a uma temperatura superior a 170 °C. O alimento deverá ser frito apenas até ficar amarelo dourado em vez de escuro ou castanho. Só assim consegue uma preparação pobre em acrilamida.

Fritar

Para utilização nesta fritadeira aconselhamos óleo ou gordura líquida para fritar. Também pode utilizar gordura sólida. Para tal, leia o capítulo "Gordura sólida para fritar".

Preparações

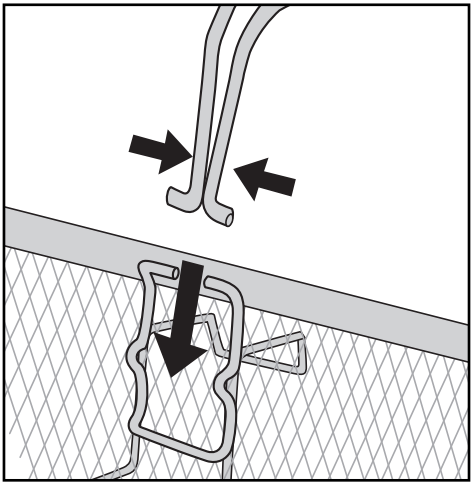
PT

1) Coloque o aparelho numa superfície horizontal, plana, estável e resistente ao calor.

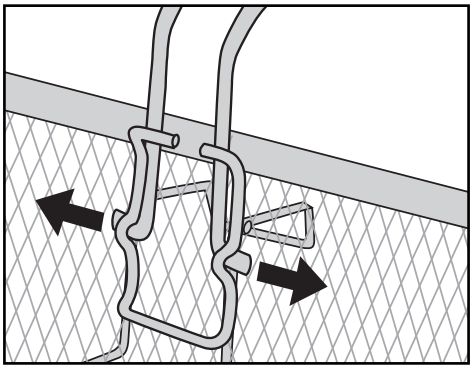
NOTA

► Se pretender colocar a fritadeira em cima do fogão, por baixo do exaustor, certifique-se de que o fogão se encontra desligado.

2) Desenrole o cabo de alimentação completamente do dispositivo de enrolamento do cabo ❻.
3) Prima o botão de desbloqueio da tampa ❺. A tampa abre-se.
4) Retire os cestos de fritar ❸/⓬ e fixe as pegas ⓫ nos dois cestos de fritar pequenos ⓬ ou no cestro de fritar grande ❸:
   – Prima um pouco as barras da pega ⓫ uma contra a outra, para que os pernos de suporte possam deslizar, pela parte interior para dentro dos olhais do cesto de fritar ❸/⓬ :



– Solte depois as barras comprimidas da pega ⓫, até que os pernos de suporte sejam visíveis pelos orifícios:



– A pega ⓫ encontra-se agora bem fixa no cesto de fritar ❸/⓬.
– Proceda do mesmo modo com a segunda pega.

INDICAÇÕES

► Utilize apenas óleos ou gorduras que sejam explicitamente indicados para fritar e que estejam identificados como não espumosos. Esta informação encontra-se na embalagem ou na etiqueta.

► Nunca misture tipos diferentes de gordura ou óleo! Pode haver formação de espuma e transbordar da fritadeira.

5) Encha o recipiente de fritar seco e vazio ❹ com óleo, gordura líquida ou derretida (aprox. 4 l de óleo ou aprox. 3,5 kg de gordura sólida).

NOTA

► A gordura nunca deverá ultrapassar a marcação MAX nem ficar abaixo da marcação MIN no interior do recipiente de fritar ❹.

6) Insira a ficha na tomada.

⚠ PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO

► O cabo de alimentação não pode entrar em contacto com as peças quentes da fritadeira. Perigo de choque elétrico!

7) Volte a colocar lá dentro o cesto de fritar ❸ (ou os cestos de fritar pequenos ⓬).

8) Feche a tampa.

Fritar alimentos

ATENÇÃO - DANOS MATERIAIS!

► Nunca utilize a fritadeira sem óleo/gordura!

NOTA

► Pode pendurar no aparelho o cesto de fritar grande ❸, os dois cestos de fritar pequenos ⓬ ou só um dos dois cestos de fritar pequenos ⓬ , para fritar alimentos.
Por exemplo aqui só é descrito o cesto de fritar grande ❸. Proceda da mesma forma com os cestos de fritar pequenos ⓬.

1) Ligue a fritadeira com o interruptor ligar/desligar ❽. A luz de controlo Power ❿ acende.
2) Rode o regulador de temperatura ❼ para a temperatura desejada. O óleo ou a gordura é aquecido(a) à temperatura desejada. Logo que seja atingida a temperatura ajustada, acende-se a luz de controlo Ready ❾.

NOTA

Pode consultar a temperatura correta para fritar na embalagem do produto a fritar ou no capítulo "Tabela dos tempos de fritura" neste manual de instruções. As figuras apresentadas na parte da frente da fritadeira dão-lhe uma orientação aproximada das temperaturas a que os diferentes alimentos devem ser fritos:

Símbolo	Alimento	Temperatura
	Camarão	130°C
	Frango	150°C
	Batatas fritas (frescas)	170°C
	Peixe	190°C

Os valores indicados na tabela servem apenas de referência. A temperatura pode variar dependendo da consistência e do seu gosto pessoal!

⚠ ATENÇÃO - PERIGO DE FERIMENTOS!

► A tampa e a fritadeira estão muito quentes durante o processo de fritura. Por esta razão, durante o processo de fritura toque apenas nas pegas! Perigo de queimaduras! Preferencialmente utilize pegas de cozinha.

3) Prima o botão de desbloqueio da tampa ❺.

⚠ ATENÇÃO - PERIGO DE FERIMENTOS!

► Tenha cuidado ao encher o cesto de fritar ❸! Este está muito quente!

4) Retire o cesto de fritar ❸ para fora da fritadeira. Adicione os alimentos a fritar. O cesto de fritar ❸ pode estar cheio de alimentos, no máximo, até à marcação Max no interior do recipiente de fritar ❸ ou no máx. com 1 kg de alimentos a fritar. Observe também sempre a quantidade a fritar mencionada na embalagem do produto!

5) Desça o cesto de fritar ❸ cuidadosamente para dentro do óleo ou da gordura quente.

6) Feche a tampa do aparelho.

NOTA

► Através da janela de visualização ❶ na tampa do aparelho pode vigiar o processo de fritar.

Gordura sólida de fritura

Para evitar que a gordura salpique e o aparelho fique demasiado quente, tome as seguintes medidas de segurança ao utilizar gordura sólida:

- Se utilizar gordura fresca, derreta primeiro os blocos de gordura lentamente em lume brando numa panela normal. Deite a gordura derretida cuidadosamente para dentro da fritadeira. Introduza depois a ficha na tomada e ligue a fritadeira.
- Após a utilização, guarde a fritadeira com a gordura novamente solidificada à temperatura ambiente.

Se a gordura estiver demasiado fria, pode salpicar ao ser novamente derretida! Para evitar esta situação, faça uns furos na gordura sólida com uma vareta de madeira ou de plástico. Verifique se o revestimento do recipiente de fritar ❹ não está danificado.

- Para derreter a gordura, ligue o aparelho no interruptor ligar/desligar ❽ e coloque o regulador de temperatura ❼ a 130°C. A luz de controlo Power ❿ acende.
- Aguarde até que toda a gordura tenha derretido. A luz de controlo Ready ❾ pode entretanto ligar e desligar. Ajuste a temperatura de fritura apenas quando toda a gordura estiver derretida.

Depois da fritura

⚠ ATENÇÃO - PERIGO DE FERIMENTOS!

► Nunca segure no cesto de fritar ❸ depois de fritar. Este está muito quente! Eleve o cesto de fritar ❸ da fritadeira, apenas pelas pegas ⓫ !

PT

1) Quando os alimentos estiverem fritos, pressione o botão de desbloqueio da tampa ❺ para que esta se abra.
2) Levante o cesto de fritar ❸ e coloque-o na margem do aparelho, para que a gordura em excesso possa escorrer.
3) Prima o interruptor ligar/desligar ❽. A fritadeira está agora desligada. Retire a ficha da tomada de alimentação elétrica.
4) Depois de escoados os alimentos fritos, retire o cesto de fritar ❸ cuidadosamente para fora da fritadeira.
5) Coloque o produto frito num recipiente ou num coador (colocar papel de cozinha absorvente!)

Se não utilizar a fritadeira regularmente, recomenda-se que guarde o óleo depois de frio em garrafas bem fechadas ou noutros recipientes, de preferência no frigorífico ou noutro local fresco. Encha as garrafas utilizando um coador fino para remover as partículas alimentares do óleo ou da gordura.

Substituir a gordura de fritura

Substitua o óleo apenas quando este estiver completamente frio. A gordura sólida ainda deve estar um pouco líquida para poder passá-la para a garrafa.

1) Pressione o botão de desbloqueio da tampa ❺ e remova a tampa (consultar capítulo "Limpeza e manutenção").
2) Retire o cesto de fritar ❸.
3) Segure no aparelho pelas pegas laterais e deite o óleo ou gordura por um canto para dentro de recipientes adequados, p. exemplo garrafas. Para tal, utilize preferencialmente um funil.

NOTA

Cada município ou cidade tem as suas próprias regras de eliminação de óleos ou gorduras alimentares. Frequentemente não é permitido eliminar este tipo de óleos ou gorduras no lixo doméstico comum. Informe-se junto da sua junta de freguesia ou câmara municipal sobre as possibilidades de eliminação.

4) Limpe bem todas as peças da fritadeira, tal como descrito no capítulo "Limpeza e conservação".
5) Encha a fritadeira com óleo ou gordura, tal como descrito no capítulo "Fritar".

Limpeza e conservação

⚠ ATENÇÃO - PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO!

- Antes de limpar o aparelho, retire sempre a ficha de rede da tomada de rede.
- O aparelho ou as suas peças nunca podem ser mergulhados em líquidos! Caso contrário, existe perigo de morte por choque elétrico e o aparelho pode ser danificado.

⚠ AVISO - PERIGO DE QUEIMADURAS!

- Antes de limpar o aparelho, deixe-o arrefecer.

ATENÇÃO - DANOS MATERIAIS!

- Para a limpeza das peças, não utilize produtos ou materiais de limpeza corrosivos ou abrasivos, tais como creme abrasivo ou esfregão de arame. Estes podem danificar as superfícies do aparelho!

Para uma limpeza fácil, desmonte a fritadeira:

1) Abra a tampa do aparelho tanto quanto possível, prima-o um pouco para trás e retire-o depois para cima e para fora dos suportes de dobradiça.
2) Retire o cesto de fritar ❸ (ou os cestos de fritar pequenos ⓬).

- Os cestos de fritar ❸/⓬ podem ser lavados na máquina de lavar loiça. Estes são apropriados para a máquina de lavar a loiça. Retire, no entanto, para isso as pegas ⓫.
- Lave as pegas ⓫ em água quente e detergente da loiça suave. Enxague-o com água limpa.
- Limpe o corpo do aparelho e o recipiente de fritar ❹ com um pano húmido. Se necessário, coloque um pouco de detergente suave no pano. Limpe bem depois com um pano humedecido apenas com água, para eliminar todos os restos de detergente no recipiente de fritar ❹. Seque bem o corpo do aparelho e o recipiente de filtrar ❹.

- Limpe a tampa do aparelho com água quente e um detergente suave. Enxague-o com água limpa.
  Seque bem a tampa do aparelho e coloque-a na vertical, de forma a escorrer a água que ficou no interior da tampa.
  Antes de uma nova utilização, certifique-se de que a tampa está totalmente seca.

3) Antes da montagem deixe secar bem todas as peças.

PT

Armazenamento

1) Levante ou transporte o aparelho com o auxílio das pegas laterais no corpo do aparelho.
2) Enrole o cabo à volta do dispositivo de enrolamento do cabo ❻ na parte traseira do aparelho e prenda-o com a braçadeira.
3) Guarde o aparelho com a tampa do aparelho fechada. Deste modo, o interior da fritadeira mantém-se limpo e isento de pó.

Sugestões

Batatas fritas caseiras

- As batatas para fritar devem encontrar-se em perfeitas condições e não devem conter germes.
- Para fritar deverá utilizar batatas "farinhentas" ou "maioritariamente firmes".
- Descascar as batatas e cortá-las de acordo com a preparação desejada (tiras ou rodelas).
- Coloque as batatas em água aprox. 1 hora antes de as fritar. Dessa forma, é expelida uma parte do açúcar, que é um dos responsáveis pela libertação de acrilamida.
- Deixe secar bem as batatas.
- Mesmo as batatas caseiras devem ser fritas duas vezes:
  - primeiro 10 - 14 minutos a 150°C, depois 3 - 4 minutos a 170 °C, consoante a cor desejada das batatas.
- As batatas fritas congeladas são pré-cozidas e, por isso, apenas necessitam de ser fritas uma vez. Siga as instruções na embalagem.

Produtos ultracongelados

Os produtos ultracongelados (-16 a -18 °C) arrefecem o óleo ou a gordura, de tal forma que o processo de fritura não é suficientemente rápido e, por isso, os alimentos podem absorver demasiado óleo ou gordura. Para evitar esta situação, proceda da seguinte forma:

- Não frite grandes quantidades de uma só vez. Os alimentos a fritar só podem ser cheios no máximo até à marcação Max no interior do cesto de fritar ❸ (ou os cestos de fritar pequenos ⓬).
- Aqueça o óleo, no mínimo, 15 minutos antes de colocar o alimento a fritar.
- Coloque o regulador de temperatura ❼ na temperatura indicada neste manual de instruções ou na embalagem do produto a fritar.
- De preferência, deixe o produto ultracongelado descongelar à temperatura ambiente antes de o fritar. Retire o máximo de gelo e água possível antes de colocar o alimento dentro da fritadeira.
- Coloque o alimento a fritar, se possível, lenta e cuidadosamente dentro da fritadeira, uma vez que o alimento ultracongelado, se colocado abrupta e energicamente, pode fazer com que o óleo quente levante fervura.

Como evitar o sabor indesejado

Alguns alimentos, especialmente o peixe, soltam líquido ao fritar. Estes líquidos misturam-se no óleo ou na gordura de fritar e podem interferir no cheiro e no sabor dos alimentos fritos posteriormente no mesmo óleo ou gordura.

Proceda da seguinte forma para obter novamente um óleo ou gordura neutro no sabor:

- Aqueça o óleo ou a gordura a 150°C e coloque duas fatias de pão ou alguns pés de salsa dentro do cesto de fritar ❸.
- Baixe o cesto de fritar ❸ (ou os cestos de fritar pequenos ⓬) para dentro da gordura e feche a tampa.
- Aguarde até que o óleo ou a gordura deixe de borbulhar e retire o pão ou a salsa com uma escumadeira. O óleo ou a gordura volta a ter um sabor neutro.

Alimentação saudável

Os nutricionistas recomendam a utilização de óleos ou gorduras vegetais que contêm ácidos gordos insaturados (p. ex. ácido linoleico). Mas estes óleos ou gorduras perdem as suas características positivas mais rápido que outros tipos e devem ser substituídos com mais frequência.
Oriente-se de acordo com o disposto nas seguintes diretivas:

- Substitua o óleo ou a gordura com frequência. Se utilizar a fritadeira essencialmente para preparar batatas fritas e se filtrar o óleo ou a gordura após cada utilização, poderá utilizá-lo 10 a 12 vezes.
- No entanto, não utilize o óleo ou a gordura durante períodos superiores a seis meses. Tenha também sempre em consideração as indicações na embalagem.
- Geralmente o período de utilização do óleo ou da gordura é menor se fritar essencialmente alimentos ricos em proteínas, como carne ou peixe.
- Não misture óleo limpo com óleo usado.
- Substitua o óleo ou a gordura caso forme espuma ao aquecer, desenvolva um sabor ou cheiro intenso ou se ficar escuro e/ou desenvolver uma consistência viscosa.

Tabela dos tempos de fritura

A tabela dá exemplos de alimentos e das respetivas temperaturas a que estes devem ser fritos, bem como do tempo de fritura de que necessitam. Se as indicações na embalagem do produto a fritar não coincidirem com as da tabela, siga as instruções da embalagem.

Alimento	Temperatura (aprox.)	Tempo em minutos
Almôndegas (congeladas)	150 °C	3 - 5 minutos
Costeletas de porco (panadas)	150 °C	15 - 25 minutos
Porções de frango (pedaços grandes)	150 °C	10 - 18 minutos
Porções de frango (pedaços pequenos/médios)	150 °C	8 - 18 minutos
Batatas fritas (frescas)	150°C / 170°C	10 - 14 minutos / 3 - 4 minutos
Batatas fritas (congeladas)	ver indicações do fabricante	ver indicações do fabricante
Lagostins (frescos)	130 °C	3 - 5 minutos
Cogumelos	170 - 190 °C	5 minutos

NOTA

- Podem haver pequenas divergências de temperatura nas indicações dos graus. Os valores indicados na tabela servem apenas de referência. Estes referem-se a uma quantidade de aprox. 300 gramas. Os tempos podem variar de acordo com a consistência do alimento.
- O cesto de fritar ❸ (ou os cestos de fritar pequenos ⓬) pode/podem ser cheios no máximo até à marcação Max no interior da fritadeira com os alimentos de fritar.

PT

Eliminação de erros

PROBLEMA	CAUSA POSSÍVEL	POSSÍVEIS SOLUÇÕES
O aparelho não funciona. ou A luz de controlo Power ⑩ não acende.	O aparelho não está ligado a uma tomada elétrica.	Ligue o aparelho a uma tomada elétrica.
	O aparelho está danificado.	Contacte a Assistência Técnica.
	O interruptor de LIGAR/DESLIGAR ⑧ não foi acionado.	Prima o interruptor de ligar/desligar ⑧.
	A proteção de sobreaquecimento foi ativada.	Desligue o aparelho no interruptor de ligar/desligar ⑧ e retire a ficha da tomada. Aguarde até o aparelho ter arrefecido.
A luz de controlo Ready ⑨ não acende.	A temperatura configurada para o óleo / a gordura ainda não foi atingida.	Aguarde alguns minutos até que seja atingida a temperatura desejada.

Caso não seja possível corrigir as avarias por meio da resolução de avarias acima descrita ou caso detete outros tipos de avarias, contacte a nossa Assistência Técnica.

Anexo

Eliminar o aparelho

Nunca deposite o aparelho no lixo doméstico comum. Este produto está sujeito ao disposto na Diretiva Europeia 2012/19/EU.

Entregue o aparelho num Ponto Eletrão autorizado ou num Centro de Receção de REEE do seu município. Respeite os regulamentos atualmente em vigor. Em caso de dúvida, entre em contacto com o Centro de Receção de REEE.

Indicações relativamente à Declaração CE de Conformidade

Este aparelho encontra-se em conformidade com os requisitos fundamentais e outras disposições relevantes da Diretiva Compatibilidade Eletromagnética 2004/108/EC, da Diretiva Baixa Tensão 2006/95/EC e da Diretiva ErP 2009/125/EC.

Pode obter a versão original completa da Declaração de Conformidade junto do importador.

Importador

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Garantia

Este aparelho tem uma garantia de 3 anos a contar da data de compra. Este aparelho foi fabricado com o maior cuidado e testado escrupulosamente antes da sua distribuição.

Guarde o talão de compra como comprovativo da compra. Caso deseje acionar a garantia, telefone para o seu serviço de Assistência Técnica. Apenas deste modo pode ser garantido um envio gratuito do seu produto.

NOTA

- A garantia abrange apenas defeitos de material ou de fabrico e não inclui danos durante o transporte, peças de desgaste ou danos em peças frágeis, p. ex. interruptores.

O produto foi concebido apenas para uso privado e não para uso comercial. A garantia extingue-se em caso de utilização incorreta, uso de força e intervenções que não tenham sido efetuadas pela nossa Filial de Assistência Técnica autorizada.

Os seus direitos legais não são limitados por esta garantia.
O período de garantia não é prolongado pelo acionamento da mesma. Isto também se aplica a peças substituídas e reparadas.

Danos e defeitos que possam eventualmente existir no momento da compra devem ser imediatamente comunicados, após retirar o aparelho da embalagem, o mais tardar dois dias após a data de compra.

Expirado o período da garantia, quaisquer reparações necessárias estão sujeitas a pagamento.

Assistência Técnica

(PT) **Assistência Portugal**
Tel.: 70778 0005 (0,12 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.pt
IAN 102462

Horário de atendimento da linha de apoio:
Segunda a sexta das 8:00 horas – 20:00 horas (HEC)

Contents

Introduction 62
Intended use 62
Package contents 63
Disposal of packaging materials 63
Description of appliance/attachments 64
Technical data 64
Safety guidelines 65
Before initial use 67
Low-acrylamide cooking 67
Deep frying 68
Preparation 68
Frying foods 70
Solid cooking fats 71
After deep-frying 72
Changing the cooking oil or fat 72
Cleaning and care 73
Storage 74
Tips 74
Home-made chips 74
Deep-frozen foods 75
How to prevent unwanted after-taste 75
Healthy nutrition 76
Table – frying times 77
Troubleshooting 78
Appendix 78
Disposal of the appliance 78
Notes on the EC Declaration of Conformity 78
Importer 79
Warranty 79
Service 79

GB
MT

Read these operating instructions carefully before using the appliance for the first time, and retain them for future reference. Please pass these operating instructions on to any future owner(s).

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance!

You have clearly decided in favour of a modern, high-quality product. These operating instructions are part of this product. They contain important information on safety, usage and disposal. Before using the product, familiarise yourself with all handling and safety guidelines. This appliance may only be used as described and for the purposes indicated. Please also pass these operating instructions on to any future owner(s).

Intended use

This appliance is intended exclusively for deep-frying foods in domestic households. This appliance is intended solely for use in private homes. Do not use it for commercial purposes.

Use the appliance only in dry places, and never use it outdoors.

⚠ WARNING

Danger if not used for the intended purpose!

The appliance may pose a hazard if it is not used for its intended purpose and/or if it is used for any other purpose.

- ► Use the appliance only for its intended purpose.
- ► Observe the procedures described in these operating instructions.

NOTE

- ► Using the appliance for a purpose other than the intended purpose can be dangerous. Use the appliance only for its intended purpose. Observe the procedures described in these operating instructions. Claims of any kind for damage resulting from unintended use, incompetent repairs, unauthorised modification or the use of unauthorised spare parts will not be accepted. The risk shall be borne solely by the user.

Package contents

The appliance is supplied with the following components as standard:

- Stainless Steel Deep Fryer
- 3 frying baskets
- 2 handles
- Operating instructions

1) Remove all parts of the appliance and the operating instructions from the box.
2) Remove all packaging materials and any adhesive labels from the appliance.

NOTE

- ► Check the consignment for completeness and for signs of visible damage.
- ► If the consignment is incomplete or damaged due to defective packaging or carriage, contact the Service hotline (see the chapter ***Service***).

Disposal of packaging materials

The packaging protects the device from damage during carriage. The packaging materials have been selected for their environmental friendliness and ease of disposal, and are therefore recyclable.

Returning the packaging to the materials cycle conserves raw materials and reduces the amount of waste that is generated. Dispose of packaging materials which are no longer needed in accordance with applicable local regulations.

NOTE

- ► If possible, keep the original packaging of the appliance during the warranty period so that the appliance can be packed properly for returning in the event of a warranty claim.

Description of appliance/attachments

❶ Viewing window
❷ Permanent metal filter
❸ Frying basket (large)
❹ Frying container
❺ Lid release button
❻ Cable spool
❼ Temperature control
❽ On/Off switch
❾ Control lamp Ready
❿ Control lamp Power
⓫ Handles
⓬ Frying basket (small)

Technical data

Mains voltage	230 V ~, 50 Hz
Rated power	2000 W
Capacity for cooking oil	approx. 4 litres
Capacity for solid fats	approx. 3.5 kg

Safety guidelines

⚠ RISK OF ELECTRIC SHOCK

- Ensure that the power cable never becomes wet or damp when the appliance is in use. Route the cable so that it cannot be trapped or damaged in any way.
- Connect the appliance to a mains socket with a mains voltage of 230 V ~, 50 Hz.
- To prevent accidents, have defective plugs and/or power cables replaced immediately by a qualified specialist technician or our Customer Service department.

Never submerge the operating/heating element and the housing with the power cable in water, and do not clean these components under running water.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- This appliance must not to be used by children under the age of 8. This appliance may be used by children aged 8 and above if they are under constant supervision. This appliance may be used by persons with limited physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, provided that they are under supervision or have been told how to use the appliance safely and are aware of the potential risks.
- The appliance and its connecting cable must be kept away from children younger than 8 years old.
- Cleaning and maintenance may not be carried out by children.
- Provide a stable location for the appliance.
- Do not operate the appliance if it has fallen down or is damaged in any way. Have the appliance checked and/or repaired by qualified technicians if necessary.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- Hot steam is generated during the deep-frying process, especially when the lid is open. Keep a safe distance away from the steam.
- Ensure that all parts are completely dry before pouring oil or liquid fat into the deep fat fryer. Otherwise, hot oil or fat could splatter out.
- Carefully pat all foodstuffs dry before placing them in the deep fat fryer. Otherwise, hot oil or fat could splatter out.
- Be especially careful with frozen foodstuffs. Remove any ice that may have formed on them. The more ice there is on the foodstuff, the more the hot oil or fat will splatter.
- Some parts of the appliance become very hot during operation. Touching these may cause serious burns.
- The appliance should be set up in a stable position using the handles to avoid spillage of hot liquids.

⚠ WARNING! RISK OF FIRE!

- Do not use an external timing switch or a separate remote control system to operate the appliance.
- Never melt solid fat (fat in blocks) in the deep fat fryer. Due to the high temperatures that are generated before the fat covers the heating element, the heating element can be damaged or there could be a fire! Melt the fat beforehand in a saucepan or similar.

⚠ WARNING! RISK OF FIRE!

- Do not use the appliance near hot surfaces.
- Never leave the appliance unattended while it is being used.

Caution! Hot surface!

Never use water to extinguish a fire in the deep fat fryer!

- Old or dirty fats and oils can spontaneously ignite if overheated. Change the oils or fats regularly. In the case of a fire, remove the plug from the mains power socket and smother the burning fat or oil with a blanket.

CAUTION – APPLIANCE DAMAGE!

- When filling the frying container with fat, never fill it to above the MAX marking or to below the MIN marking. Whenever you intend to switch the appliance on, first ensure that there is sufficient oil or fat in the deep fat fryer.
- Never switch the appliance on if there is no oil or liquid fat in it. Otherwise the appliance may overheat.
- This deep fat fryer is suitable only for frying foodstuffs. It is not designed for cooking liquids.

Before initial use

1) Before you use the deep fat fryer for the first time, please clean all individual components thoroughly and carefully dry them (see chapter "Cleaning").

Low-acrylamide cooking

Acrylamide is a possibly carcinogenic substance formed from a reaction with amino acids when frying foodstuffs with a high starch content. The formation of acrylamide increases dramatically at temperatures of more than 175 °C.

You should therefore avoid frying foodstuffs with a high starch content, for example chips, at temperatures above 170 °C. The foodstuffs should only be fried to golden-yellow, instead of dark or brown. This is the only way to achieve low-acrylamide cooking.

Deep frying

We recommend cooking oil or liquid cooking fat for use in this deep fat fryer. You can also use solid cooking fats. Read the chapter "Solid cooking fats" for more information.

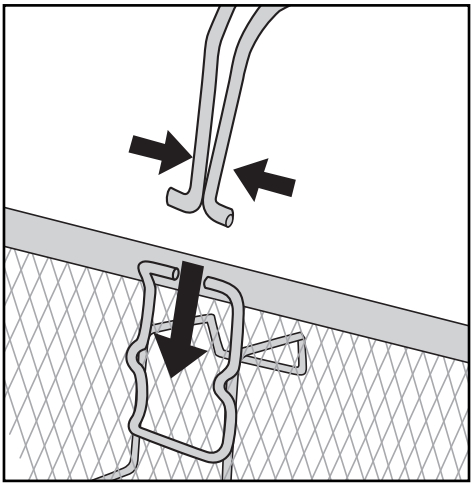
Preparation

1) Place the appliance on a horizontal, level, stable and heat-resistant surface.

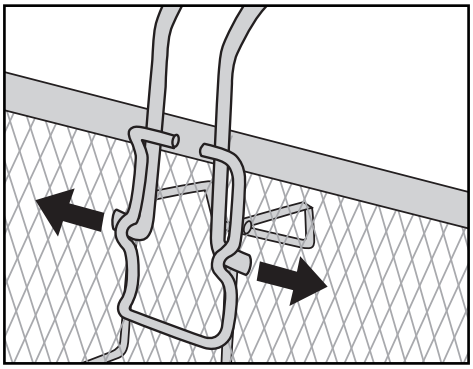
NOTE

► If you wish to place the deep fat fryer below the cooker extraction hood, ensure that the cooker is switched off.

2) Unwind the entire length of the power cable from the cable spool ❻.
3) Press the lid release button ❺. The appliance lid flips open.
4) Remove the frying baskets ❸/⓬ and attach the handles ⓫ either to the two small frying baskets ⓬ or the large frying basket ❸:
   – Press the rods of the handle ⓫ together so that the holding pins can be inserted into the eyelets on the frying basket ❸/⓬:



– Loosen your grip on the compressed rods on the handle ⓫ so that the holding pins project into the holes:



– The handle ⓫ now sits securely on the frying basket ❸/⓬.
– Proceed in the same way with the second handle.

TIPS

► Only use oils or fats which are specifically labelled as non-foaming and are suitable for deep frying. This information is to be found on the packaging or the label.
► Never mix different types of oil or fat! The deep fat fryer could froth over.

5) Fill the dry and empty frying container ❹ with cooking oil, liquid or molten fat (about 4 litres of oil or about 3.5 kg of solid fat).

NOTE

► When filling the frying container ❹ with oil or fat, never fill it to above the MAX marking or to below the MIN marking.

6) Insert the mains plug into the mains power socket.

⚠ RISK OF ELECTRIC SHOCK

► The power cable must not come into contact with the hot parts of the deep fat fryer. Risk of electric shock!

7) Replace the frying basket ❸ (or the small frying baskets ⓬).
8) Now close the lid.

Frying foods

CAUTION – PROPERTY DAMAGE!

► Never operate the deep fat fryer without oil/fat!

NOTE

► You can either suspend the large basket ❸, both small frying baskets ⓬ or just one of the small frying baskets ⓬ in the appliance to fry food. In the example described here, only the large frying basket ❸ is used. Proceed in exactly the same way when using the small frying baskets ⓬.

1) Switch on the deep fat fryer using the On/Off switch ❽. The Power control lamp ❿ lights up.
2) Turn the temperature control ❼ to the desired temperature. The cooking oil or the fat is now heated up to the required temperature. When the required temperature has been reached, the Ready control lamp ❾ lights up.

NOTE

The correct frying temperature is to be found either on the packaging of the food to be deep-fried or in the frying times table in these operating instructions. A rough guide as to which foods should be fried at which temperature is provided by the figures on the front of the deep fat fryer:

Symbol	Food	Temperature
	Prawns	130 °C
	Chicken	150 °C
	Chips (fresh)	170 °C
	Fish	190 °C

The values given are only for guidance. The temperature can vary depending on the properties of the foods and personal taste!

⚠ WARNING – RISK OF INJURY!

► The lid and the deep fat fryer become extremely hot during the deep-frying process. Therefore, do not touch anything except the handles during deep-frying! Risk of burns! We recommend the use of oven gloves.

3) Press the lid release button ❺.

⚠ WARNING – RISK OF INJURY!

► Take care when filling the frying basket ❸! It will be extremely hot!

4) Lift the frying basket ❸ out of the deep fat fryer. Add the food to be fried. The frying basket ❸ can be filled up to the MAX. fill level marked on the inside of the frying basket ❸ or with up to 1 kg of food for frying. However, always take note of the frying quantity indicated on the packaging of the food to be deep-fried!

5) Carefully lower the frying basket ❸ into the hot oil or fat.

6) Close the lid of the appliance.

NOTE

► The frying process can be monitored through the viewing window ❶ in the lid of the appliance.

Solid cooking fats

To prevent fat from spraying and the appliance from becoming too hot, please take the following precautions when using solid frying fat:

- When using fresh fat, start by melting the blocks of fat slowly, under low heat, in a separate pan. Then carefully pour the molten fat into the deep fat fryer. Only when this has been done, insert the plug into a mains power socket and switch the deep fat fryer on.
- After use, store the deep fat fryer with the solidified fat at room temperature.

If the fat gets too cold, it could splatter out upon re-melting! To avoid this, pierce a few holes into the solidified fat with a wooden or plastic skewer. Ensure that you do not damage the coating of the frying container ❹.

- To melt the fat, switch on the appliance using the On/Off switch ❽ and set the temperature control ❼ to 130 °C. The Power control lamp ❿ lights up.
- Wait until all of the fat has melted. The Ready control lamp ❾ may come on and go out several times during this process. Do not set the desired frying temperature until all of the fat has melted.

After deep-frying

⚠ WARNING – RISK OF INJURY!

► Never touch the frying basket ❸ directly after frying. It will be extremely hot! Lift the frying basket ❸ out of the deep fat fryer only by the handles ⓫!

1) When the fried food is ready, press the lid release button ❺ so that the lid pops open.
2) Lift the frying basket ❸ and hook it onto the rim of the appliance so that excess fat can drip off.
3) Press the On/Off switch ❽. The deep fat fryer is now switched off. Remove the plug from the mains power socket.
4) Once the fried food has dripped dry, carefully lift the frying basket ❸ out of the deep fat fryer.
5) Tip the fried food into a bowl or a sieve (lined with absorbent kitchen paper!).

If you do not use the deep fat fryer regularly, it is advisable to store the cooled oil in well-sealed bottles or other frying containers – preferably in the refrigerator or a similar cool storage location. Fill the bottles through a fine sieve in order to remove any food particles from the oil.

Changing the cooking oil or fat

Do not change the oil until it has completely cooled down. Solid fats must still be in a slightly liquid state so that they can be poured.

1) Press the lid release button ❺ and remove the lid (see chapter "Cleaning and care").
2) Remove the frying basket ❸.
3) Hold the appliance by the side handles and pour out the oil or fat via one of the corners into suitable containers, e.g. bottles. Preferably use a small funnel to do this.

NOTE

The disposal of cooking oils and fats is regulated differently in every community or town. Disposal of such oils or fats in the normal household refuse is often prohibited. Make enquiries at your local community or town administration office about suitable disposal methods.

4) Thoroughly clean all parts of the deep fat fryer as described in the chapter "Cleaning and care".

5) Refill the deep fat fryer with fresh oil or fat as described in the chapter "Deep frying".

Cleaning and care

⚠ WARNING – RISK OF ELECTRIC SHOCK!

- Always remove the plug from the mains power socket before cleaning the appliance.
- Under no circumstances may the appliance or parts of it be submersed in liquids! This could result in a potentially fatal electric shock, and the appliance could be damaged.

⚠ WARNING – RISK OF BURNS!

- Allow the appliance to cool down completely before cleaning it.

CAUTION – PROPERTY DAMAGE!

- When cleaning the components, do not use aggressive or abrasive cleaning agents or materials such as scouring milk or steel wool. These could damage the upper surface of the appliance!

To simplify cleaning, dismantle the deep fat fryer:

1) Open the appliance lid as far as possible, push it backwards a little and then pull it upwards and off its hinge supports.

2) Remove the frying basket ❸ (or the small frying baskets ⓬).

- The frying baskets ❸/⓬ can be cleaned in the dishwasher. They are suitable for dishwashers. However, remove the handles ⓫ beforehand.
- Clean the handles ⓫ in warm water using a mild detergent. Then rinse off with clear water.
- Clean the housing and the frying container ❹ with a damp cloth. If required, use a mild detergent on the cloth. Afterwards, wipe clean with a cloth moistened only with water to ensure that no detergent remains in the frying container ❹. Dry the housing and the frying container ❹ thoroughly.

- Clean the appliance lid in warm water using a mild detergent. Rinse the appliance lid off with clear water.
  Dry the appliance lid well and then place it upright on its side so that any excess water still inside the lid can drain away.
  Be aware that the lid must be completely dry before re-use!

3) Dry all parts well before reassembly.

Storage

1) Lift or carry the appliance using the side handles on the housing.
2) Wind the cable around the cable spool ❻ on the rear of the appliance and fasten it with the cable clip.
3) Store the appliance with the appliance lid closed. This will keep the inside of the deep fat fryer clean and free of dust.

Tips

Home-made chips

- Potatoes intended for frying should be in good condition and not germinating.
- Use potato varieties that are suitable for frying, such as those that are "floury" or "primarily waxy".
- After peeling, cut the potatoes according to the intended preparation (chips or wedges).
- Soak the potatoes for about one hour prior to use. This will help remove part of the sugar content, which is one of the constituent products for the formation of acrylamide.
- Carefully dry the potatoes.
- Always fry home-made potatoes twice:
  - first for 10–14 minutes at 150 °C then for 3–4 minutes at 170 °C, depending on the desired degree of browning.
- Deep-frozen chips are pre-cooked and thus only need to be fried once. Comply with the instructions on the packaging.

Deep-frozen foods

Deep-frozen foodstuffs (-16 °C to -18 °C) cool the oil or fat to a considerable extent, because of this they do not cook fast enough and may also soak up too much oil or fat. To avoid this, proceed as follows:

- Do not attempt to deep-fry large amounts all at once. Do not fill the frying basket ❸ (or the small frying baskets ⓬) to more than the Max. fill level marked on the inside of the frying basket.
- Heat the oil for at least 15 minutes before adding the frozen foods.
- Adjust the temperature control ❼ to the temperature specified in these operating instructions or on the packaging of the food to be deep-fried.
- Preferably, allow the deep-frozen food to thaw at room temperature prior to deep-frying. Remove as much ice and water as possible before adding the food into the deep fat fryer.
- Always add foods as slowly and carefully as possible into the deep fat fryer, as deep-frozen foods can cause the oil or fat to bubble violently and abruptly.

How to prevent unwanted after-taste

Some foodstuffs, especially fish, release fluids when being deep-fried. These fluids collect in the oil or fat and can impair the smell and taste of foods that are later deep-fried in the same oil or fat.

Proceed as follows to obtain neutral-tasting oil or fat:

- Heat the fat or oil to 150 °C and place two thin slices of bread or a couple of small sprigs of parsley in the frying basket ❸.
- Lower the frying basket ❸ (or the small frying baskets ⓬ into the fat and close the lid.
- Wait until the oil or fat is no longer bubbling and remove the bread or parsley with a skimmer. The oil or fat now has a neutral taste once again.

Healthy nutrition

Nutrition experts recommend the use of vegetable oils and fats containing unsaturated fatty acids (e.g. linoleic acid). However, these oils and fats lose their beneficial properties faster than other oils and must therefore be exchanged more frequently.
Orient yourself on the following guidelines:

- Exchange the oil or fat regularly. If you use the deep fat fryer mainly to prepare chips, and strain the oil or fat after every use, it can be used 10 to 12 times.
- However, do not use the oil or fat for longer than six months. Always follow the instructions provided on the packaging.
- As a general rule, oils and fats cannot be used so often if you mainly deep-fry protein-rich foods, such as meat or fish.
- Do not mix fresh oil with used oil.
- Change the oil or fat if it foams on being heated, if it develops a strong taste or odour, if it becomes dark and/or if it develops a syrupy consistency.

Table – frying times

This table provides details of the temperatures at which specific foods must be deep-fried and the deep-frying time required. Should these details differ from those shown on the packaging of the food to be deep-fried, please observe the instructions provided on the packaging.

Food	Temperature (approx.)	Time in minutes
Beefburger (frozen)	150 °C	3–5 minutes
Pork chops (breaded)	150 °C	15–25 minutes
Chicken pieces (large pieces)	150 °C	10–18 minutes
Chicken pieces (small/medium pieces)	150 °C	8–18 minutes
Chips (fresh)	150 °C/170 °C	10–14 minutes / 3–4 minutes
Chips (frozen)	see manufacturer's detailing	see manufacturer's detailing
Scampi (fresh)	130 °C	3–5 minutes
Mushrooms	170 °C–190 °C	5 minutes

NOTE

- Minor temperature deviations from the temperatures specified may occur. The values given in the table are intended for guidance. They refer to a volume of approx. 300 grams. The times may vary, depending on the properties of the foods.
- The frying basket ❸ (or the small frying baskets ⓬) must not be filled to more than the Max. fill level marking.

Troubleshooting

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	POSSIBLE SOLUTIONS
The appliance is not working. or The Power control lamp ⑩ does not light up.	The appliance is not connected to a mains power socket.	Connect the appliance to a mains power socket.
	The appliance is damaged.	Contact the Customer Service department.
	The On/Off switch ❽ has not been activated.	Press the On/Off switch ❽.
	The thermal cut-out has been triggered.	Switch the device off at the On/Off switch ❽ and disconnect the mains power plug from the mains power socket. Wait until the appliance has cooled down.
The Ready control lamp ❾ does not light up.	The selected temperature for the cooking oil/fat has not been reached.	Wait a few minutes until the required temperature has been reached.

If the malfunction cannot be corrected with the above suggestions, or if you have found some other kind of malfunction, please contact our Customer Service department.

GB
MT

Appendix

Disposal of the appliance

Under no circumstances should you dispose of the appliance in normal household waste.
This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EU.

Dispose of the appliance via an approved waste disposal company or your municipal waste disposal facility. Please observe applicable regulations. Please contact your waste disposal facility if you are in any doubt.

Notes on the EC Declaration of Conformity

With regard to conformity with essential requirements and other relevant provisions, this appliance complies with the guidelines of the Electromagnetic Compatibility Directive 2004/108/EC, the Directive for Low Voltage Appliances 2006/95/EC and the ERP Directive 2009/125/EC.

The complete Declaration of Conformity, in its original form, is available from the importer.

Importer

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

Warranty

You are provided a 3-year warranty on this appliance, valid from the date of purchase. This appliance has been manufactured with care and inspected meticulously prior to delivery.

Please retain your receipt as proof of purchase. In the event of a warranty claim, please contact your Customer Service unit by telephone. This is the only way to guarantee free return of your goods.

NOTE

- This warranty is valid only for material or manufacturing faults, not for transport damage, parts subject to wear and tear or for damage to fragile parts, e.g. switches.

This appliance is intended solely for private use and not for commercial purposes. The warranty shall be deemed void in the case of misuse or improper handling, use of force and interventions which have not been carried out by one of our authorised Service centres.

Your statutory rights are not restricted by this warranty.

The warranty period is not prolonged by repairs effected under the warranty. This also applies to replaced and repaired components.

Any damage and defects present at the time of purchase must be reported immediately after unpacking, but no later than two days after the date of purchase.

Repairs effected after expiry of the warranty period shall be subject to charge.

Service

(GB) **Service Great Britain**
Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.co.uk
IAN 102462

(MT) **Service Malta**
Tel.: 80062230
E-Mail: kompernass@lidl.com.mt
IAN 102462

Hotline availability: Monday to Friday 08:00 - 20:00 (CET)

Inhaltsverzeichnis

Einleitung 82
Bestimmungsgemäße Verwendung 82
Lieferumfang 83
Entsorgung der Verpackung 83
Gerätebeschreibung / Zubehör 84
Technische Daten 84
Sicherheitshinweise 85
Vor dem ersten Gebrauch 87
Acrylamidarme Zubereitung 87
Frittieren 88
Vorbereitungen 88
Lebensmittel frittieren 90
Festes Frittierfett 91
Nach dem Frittieren 92
Frittierfett wechseln 92
Reinigung und Pflege 93
Lagerung 94
Tipps 94
Pommes frites selbst gemacht 94
Tiefkühlkost 95
Wie Sie unerwünschten Beigeschmack loswerden 95
Gesunde Ernährung 96
Tabelle Frittierzeiten 97
Fehlerbehebung 98
Anhang 98
Gerät entsorgen 98
Hinweise zur EG-Konformitätserklärung 99
Importeur 99
Garantie 99
Service 100

DE
AT
CH

Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der ersten Verwendung aufmerksam durch und heben Sie diese für den späteren Gebrauch auf. Händigen Sie bei Weitergabe des Gerätes an Dritte auch die Anleitung aus.

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes!

Sie haben sich damit für ein modernes und hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil dieses Produktes. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Benutzen Sie dieses Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät ist ausschließlich für das Frittieren von Lebensmitteln im privaten Haushalt konzipiert. Dieses Gerät ist ausschließlich für die Benutzung in privaten Haushalten bestimmt. Benutzen Sie es nicht gewerblich.

Benutzen Sie das Gerät nur in trockenen Räumen und verwenden Sie es niemals im Freien.

⚠ WARNUNG

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

Von dem Gerät können bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung und/oder andersartiger Nutzung Gefahren ausgehen.

- ► Das Gerät ausschließlich bestimmungsgemäß verwenden.
- ► Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorgehensweisen einhalten.

HINWEIS

- ► Von dem Gerät können bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung und/oder andersartiger Nutzung Gefahren ausgehen. Verwenden Sie das Gerät ausschließlich bestimmungsgemäß. Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorgehensweisen einhalten. Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung, unsachgemäßen Reparaturen, unerlaubt vorgenommenen Veränderungen oder Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile sind ausgeschlossen. Das Risiko trägt allein der Benutzer.

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Edelstahl-Fritteuse
- 3 Frittierkörbe
- 2 Haltegriffe
- Bedienungsanleitung

1) Entnehmen Sie alle Teile des Gerätes und die Bedienungsanleitung aus dem Karton.
2) Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und eventuelle Aufkleber vom Gerät.

HINWEIS

- ► Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
- ► Bei einer unvollständigen Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport wenden Sie sich an die Service-Hotline (siehe Kapitel ***Service***).

Entsorgung der Verpackung

Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar.

Die Rückführung der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.

HINWEIS

- ► Heben Sie wenn möglich die Originalverpackung während der Garantiezeit des Gerätes auf, um das Gerät im Garantiefall ordnungsgemäß verpacken zu können.

Gerätebeschreibung / Zubehör

❶ Sichtfenster
❷ Permanent-Metallfilter
❸ Frittierkorb (groß)
❹ Frittier-Behälter
❺ Entriegelungstaste Deckel
❻ Kabelaufwicklung
❼ Temperaturregler
❽ Ein-/Aus-Schalter
❾ Kontrollleuchte Ready
❿ Kontrollleuchte Power
⓫ Haltegriffe
⓬ Frittierkörbe (klein)

Technische Daten

Netzspannung	230 V ~, 50 Hz
Nennleistung	2000 W
Fassungsvermögen Öl	ca. 4 Liter
Fassungsvermögen festes Fett	ca. 3,5 kg

Sicherheitshinweise

⚠ STROMSCHLAGGEFAHR

- Achten Sie darauf, dass im Betrieb das Netzkabel niemals nass oder feucht wird. Führen Sie es so, dass es nicht eingeklemmt oder anderweitig beschädigt werden kann.
- Schließen Sie das Gerät an eine Netzsteckdose mit einer Netzspannung von 230 V ~, 50 Hz an.
- Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.

Tauchen Sie das Bedien-/Heizelement und das Gehäuse mit der Netzleitung niemals unter Wasser und reinigen Sie diese Teile auch nicht unter fließendem Wasser.

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Dieses Gerät darf nicht von Kindern im Alter zwischen 0 und 8 Jahren benutzt werden. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber benutzt werden, wenn sie ständig beaufsichtigt werden. Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten.
- Die Reinigung und die Wartung durch den Benutzer darf nicht von Kindern durchgeführt werden.
- Sorgen Sie für einen sicheren Stand des Gerätes.
- Falls das Gerät heruntergefallen oder beschädigt ist, dürfen Sie es nicht mehr in Betrieb nehmen. Lassen Sie das Gerät von qualifiziertem Fachpersonal überprüfen und gegebenenfalls reparieren.

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Während des Frittiervorgangs wird heißer Dampf freigesetzt, insbesonders, wenn Sie den Deckel öffnen. Halten Sie einen sicheren Abstand zum Dampf.
- Stellen Sie sicher, dass alle Teile vollständig trocken sind, bevor Sie Öl oder flüssiges Fett in die Fritteuse geben. Heißes Öl oder heißes Fett spritzt sonst.
- Trocknen Sie alle Lebensmittel sorgfältig ab, bevor Sie sie in die Fritteuse geben. Heißes Öl oder heißes Fett spritzt sonst.
- Gehen Sie insbesonders mit gefrorenen Lebensmitteln vorsichtig um. Entfernen Sie alle Eisstücke. Je mehr Eis sich noch an den Lebensmitteln befindet, umso mehr spritzt das heiße Öl oder das heiße Fett.
- Teile des Gerätes werden während des Gebrauchs heiß. Berühren Sie diese nicht, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Das Gerät sollte in einer stabilen Lage mit den Handgriffen aufgestellt werden, um ein Verschütten der heißen Flüssigkeit zu vermeiden.

⚠ WARNUNG! BRANDGEFAHR!

- Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem um das Gerät zu betreiben.
- Schmelzen Sie Fettblöcke niemals in der Fritteuse. Durch die hohe Temperatur, die entsteht, solange das Fett noch nicht das Heizelement bedeckt, kann das Heizelement beschädigt werden oder es kommt zu einem Brand! Schmelzen Sie das Fett vorher in einem Topf o.ä..

⚠ WARNUNG! BRANDGEFAHR!

- Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe von heißen Oberflächen.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.

Achtung! Heiße Oberfläche!

Benutzen Sie niemals Wasser zum Löschen der Fritteuse!

- Altes bzw. verschmutztes Fett oder Öl entzündet sich bei Überhitzung von selbst. Wechseln Sie das Öl oder Fett rechtzeitig. Im Brandfall Netzstecker ziehen und brennendes Fett oder Öl mit einer Decke ersticken.

ACHTUNG - GERÄTESCHÄDEN!

- Füllen Sie nie mehr Fett als bis zur MAX-Markierung und nie weniger als bis zur MIN-Markierung in den Frittier-Behälter ein. Achten Sie bei jedem Einschalten darauf, dass genügend Fett oder Öl in der Fritteuse ist.
- Schalten Sie das Gerät niemals ein, wenn sich kein Öl oder flüssiges Fett darin befindet. Ansonsten kann das Gerät überhitzen.
- Die Fritteuse ist nur zum Frittieren von Lebensmitteln geeignet. Sie ist nicht für das Kochen von Flüssigkeiten konzipiert.

Vor dem ersten Gebrauch

1) Bevor Sie die Fritteuse zum ersten Mal benutzen, reinigen Sie bitte die einzelnen Teile gründlich und trocknen Sie sie sorgfältig ab (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“).

Acrylamidarme Zubereitung

Acrylamid ist ein möglicherweise krebserzeugender Stoff, der beim Frittieren von stärkehaltigen Lebensmitteln durch Reaktionen mit Aminosäuren verstärkt gebildet wird. Bei Temperaturen von mehr als 175°C steigt die Bildung von Acrylamid sprunghaft an.

Frittieren Sie daher stärkehaltige Lebensmittel, wie zum Beispiel Pommes frites, nach Möglichkeit nicht mit einer Temperatur von über 170°C. Das Frittiergut sollte nur goldgelb anstatt dunkel oder braun frittiert werden. Nur so erreichen Sie eine acrylamidarme Zubereitung.

Frittieren

Für den Gebrauch in dieser Fritteuse empfehlen wir Frittieröl oder flüssiges Frittierfett. Sie können auch festes Frittierfett benutzen. Lesen Sie hierzu erst das Kapitel „Festes Frittierfett".

Vorbereitungen

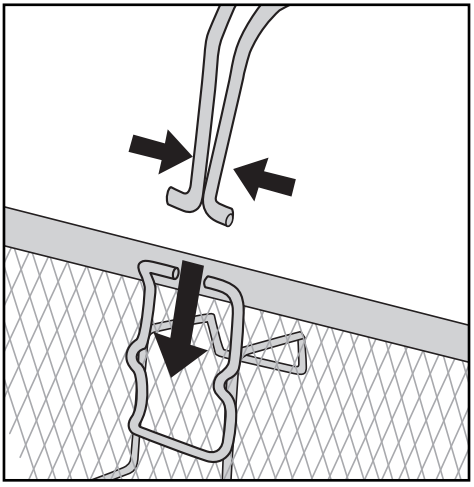
1) Stellen Sie das Gerät auf eine waagerechte, ebene, stabile und hitzebeständige Oberfläche.

HINWEIS

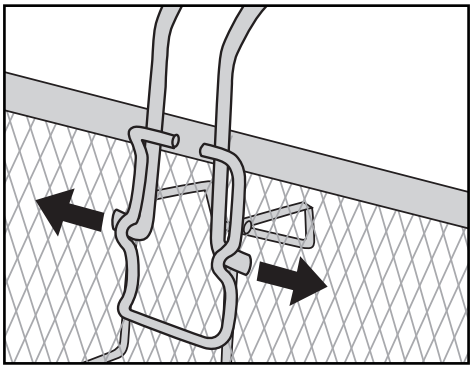
► Wenn Sie die Fritteuse unter die Dunstabzugshaube auf den Herd stellen wollen, achten Sie darauf, dass der Herd ausgeschaltet ist.

DE
AT
CH

2) Wickeln Sie das Netzkabel komplett von der Kabelaufwicklung ❻.
3) Drücken Sie die Entriegelungstaste Deckel ❺. Der Deckel springt auf.
4) Nehmen Sie die Frittierkörbe ❸/⓬ heraus und befestigen Sie die Haltegriffe ⓫ entweder an den beiden kleinen Frittierkörben ⓬ oder am großen Frittierkorb ❸:
   – Drücken Sie die Stäbe des Haltegriffs ⓫ etwas zusammen, so dass sich die Haltebolzen von innen in die Ösen am Frittierkorb ❸/⓬ schieben lassen:



– Lösen Sie dann die zusammengedrückten Stäbe des Haltegriffs ⓫, so dass die Haltebolzen durch die Ösen ragen:



– Der Haltegriff ⓫ sitzt nun fest am Frittierkorb ❸/⓬ .

– Verfahren Sie mit dem zweiten Haltegriff genauso.

HINWEISE

► Verwenden Sie nur Öle oder Fette, die ausdrücklich als „nicht schäumend" gekennzeichnet und zum Frittieren geeignet sind. Diese Information finden Sie auf der Verpackung oder dem Etikett.

► Vermischen Sie niemals verschiedene Fett- oder Ölsorten! Die Fritteuse könnte überschäumen.

5) Befüllen Sie den trockenen und leeren Frittier-Behälter ❹ mit Öl, flüssigem oder geschmolzenem Fett (ca. 4 l Öl oder ca. 3,5 kg festes Fett).

HINWEIS

► Füllen Sie nie mehr Fett oder Öl als bis zur MAX-Markierung und nie weniger als bis zur MIN-Markierung in den Frittier-Behälter ❹ ein.

6) Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.

⚠ STROMSCHLAGGEFAHR

► Das Netzkabel darf nicht mit den heißen Teilen der Fritteuse in Berührung kommen. Gefahr eines elektrischen Schlages!

7) Setzen Sie den Frittierkorb ❸ (oder die kleinen Frittierkörbe ⓬) wieder ein.

8) Schließen Sie den Deckel.

Lebensmittel frittieren

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

► Betreiben Sie die Fritteuse niemals ohne Öl/Fett!

HINWEIS

► Sie können entweder den großen Frittierkorb ❸, beide kleinen Frittierkörbe ⓬ oder nur einen der kleinen Frittierkörbe ⓬ in das Gerät einhängen, um Lebensmittel zu frittieren.
Beispielhaft wird hier nur der große Frittierkorb ❸ beschrieben. Verfahren Sie mit den kleinen Frittierkörben ⓬ genauso.

DE
AT
CH

1) Schalten Sie die Fritteuse am Ein-/Aus-Schalter ❽ ein. Die Kontrollleuchte Power ❿ leuchtet auf.
2) Drehen Sie den Temperaturregler ❼ auf die gewünschte Temperatur. Das Öl oder Fett wird auf die gewünschte Temperatur erhitzt. Ist die eingestellte Temperatur erreicht, leuchtet die Kontrollleuchte Ready ❾ auf.

HINWEIS

Die korrekte Frittiertemperatur finden Sie auf der Packung des Frittierguts oder im Kapitel „Tabelle Frittierzeiten“ in dieser Bedienungsanleitung. Eine grobe Orientierung, welche Lebensmittel bei welcher Temperatur frittiert werden sollten, geben Ihnen die Abbildungen auf der Vorderseite der Fritteuse:

Symbol	Lebensmittel	Temperatur
	Garnelen	130°C
	Hühnchen	150°C
	Pommes Fites (frisch)	170°C
	Fisch	190°C

Die genannten Werte sind nur Orientierungshilfen. Die Temperatur kann je nach Beschaffenheit und persönlichem Geschmack variieren!

⚠ WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

► Der Deckel und die Fritteuse sind während des Frittiervorganges sehr heiß. Fassen Sie daher während des Frittiervorganges nur die Griffe an! Verbrennungsgefahr! Benutzen Sie am Besten Topfhandschuhe.

3) Drücken Sie die Entriegelungstaste Deckel ❺.

⚠ WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

► Seien Sie vorsichtig beim Befüllen des Frittierkorbes ❸! Dieser ist sehr heiß!

4) Nehmen Sie den Frittierkorb ❸ aus der Fritteuse. Geben Sie das Frittiergut hinein. Der Frittierkorb ❸ darf dabei höchstens bis zur Max-Markierung im Inneren des Frittierkorbes ❸ oder bis max. 1 kg mit Frittiergut gefüllt sein. Beachten Sie jedoch auch immer die auf der Verpackung des Frittierguts angegebene Frittiermenge!

5) Senken Sie den Frittierkorb ❸ vorsichtig in das heiße Öl oder Fett ab.

6) Schließen Sie den Gerätedeckel.

HINWEIS

► Durch das Sichtfenster ❶ im Gerätedeckel können Sie den Frittiervorgang überwachen.

DE
AT
CH

Festes Frittierfett

Um zu verhindern, dass das Fett spritzt und das Gerät zu heiß wird, treffen Sie bitte folgende Vorsichtsmaßnahmen, wenn Sie festes Frittierfett benutzen:

- Bei Verwendung von frischem Fett, schmelzen Sie die Fettblöcke zunächst langsam bei kleiner Hitze in einem normalen Topf. Gießen Sie das geschmolzene Fett vorsichtig in die Fritteuse. Stecken Sie erst dann den Netzstecker ein und schalten Sie die Fritteuse ein.
- Nach Gebrauch bewahren Sie die Fritteuse mit dem wieder erstarrten Fett bei Raumtemperatur auf.

Wenn das Fett zu kalt ist, kann es bei erneutem Schmelzen spritzen! Um dies zu verhindern, stechen Sie mit einem Holz- oder Plastikstab einige Löcher in das wieder fest gewordene Fett. Achten Sie darauf, dass die Beschichtung des Frittier-Behälters ❹ nicht beschädigt wird!

- Um das Fett zu schmelzen, schalten Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter ❽ an, und stellen Sie den Temperaturregler ❼ auf 130 °C. Die Kontrollleuchte Power ❿ leuchtet auf.
- Warten Sie, bis das gesamte Fett geschmolzen ist. Die Kontrollleuchte Ready ❾ kann dabei immer wieder aufleuchten und erlöschen. Stellen Sie erst dann die gewünschte Frittiertemperatur ein, wenn das gesamte Fett geschmolzen ist.

Nach dem Frittieren

⚠ WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

► Fassen Sie niemals den Frittierkorb ❸ nach dem Frittieren an. Dieser ist sehr heiß! Heben Sie den Frittierkorb ❸ nur an den Haltegriffen ⓫ aus der Fritteuse!

1) Wenn das Frittiergut fertig ist, drücken Sie die Entriegelungstaste Deckel ❺, so dass der Deckel aufspringt.
2) Heben Sie den Frittierkorb ❸ an und hängen Sie ihn an den Rand des Gerätes, so dass überschüssiges Fett abtropfen kann.
3) Drücken Sie den Ein-/Aus-Schalter ❽. Die Fritteuse ist nun ausgeschaltet. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
4) Wenn das Frittiergut abgetropft ist, heben Sie den Frittierkorb ❸ vorsichtig aus der Fritteuse.
5) Geben Sie das Frittiergut in eine Schüssel oder ein Sieb (mit saugfähigem Küchenpapier auslegen!).

Wenn Sie die Fritteuse nicht regelmäßig benutzen, empfiehlt es sich, das Öl nach dem Erkalten in gut verschlossenen Flaschen, oder anderen Frittier-Behältern, vorzugsweise im Kühlschrank oder an einem anderen kühlen Ort aufzubewahren. Befüllen Sie die Flaschen durch ein feines Sieb, um Nahrungspartikel aus dem Öl zu entfernen.

DE
AT
CH

Frittierfett wechseln

Wechseln Sie das Öl erst, wenn es völlig erkaltet ist. Festes Fett muss gerade noch flüssig sein, so dass man es schütten kann.

1) Drücken Sie die Entriegelungstaste Deckel ❺ und nehmen Sie den Deckel ab (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“).
2) Entnehmen Sie den Frittierkorb ❸.
3) Fassen Sie das Gerät an den seitlichen Griffen an und gießen Sie das Öl oder Fett über eine der Ecken in geeignete Behältnisse, zum Beispiel Flaschen. Benutzen Sie dafür am Besten einen Trichter.

HINWEIS

In jeder Gemeinde oder Stadt ist die Entsorgung von Speiseölen oder -fetten anders geregelt. Oft ist es nicht erlaubt, solche Öle oder Fette im normalen Hausmüll zu entsorgen. Bitte informieren Sie sich bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung nach den Entsorgungsmöglichkeiten.

4) Reinigen Sie alle Teile der Fritteuse gründlich, wie im Kapitel „Reinigung und Pflege“ beschrieben.
5) Füllen Sie frisches Öl oder Fett in die Fritteuse, wie im Kapitel „Frittieren“ beschrieben.

Reinigung und Pflege

⚠ WARNUNG - STROMSCHLAGGEFAHR!

► Bevor Sie das Gerät reinigen, ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose.

► Auf keinen Fall darf das Gerät oder Teile davon in Flüssigkeiten getaucht werden! Hierdurch kann Lebensgefahr durch elektrischen Schlag entstehen und das Gerät beschädigt werden.

DE
AT
CH

⚠ WARNUNG - VERBRENNUNGSGEFAHR!

► Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung erst abkühlen.

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

► Verwenden Sie zur Reinigung der Teile keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel/-materialien wie Scheuermilch oder Stahlwolle. Diese können die Oberfläche des Gerätes beschädigen!

Zur einfachen Reinigung, nehmen Sie die Fritteuse auseinander:

1) Öffnen Sie den Gerätedeckel so weit wie möglich, drücken Sie ihn ein wenig nach hinten und ziehen Sie ihn dann nach oben aus den Scharnierhalterungen heraus.
2) Entnehmen Sie den Frittierkorb ❸ (oder die kleinen Frittierkörbe ⓬).

■ Die Frittierkörbe ❸/⓬ können Sie in der Spülmaschine reinigen. Sie sind spülmaschinengeeignet. Nehmen Sie hierfür jedoch die Haltegriffe ⓫ ab.

■ Reinigen Sie die Haltegriffe ⓫ in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel. Spülen Sie diesen dann mit klarem Wasser ab.

■ Reinigen Sie das Gehäuse und den Frittier-Behälter ❹ mit einem feuchten Tuch. Bei Bedarf geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Wischen Sie danach mit einem nur mit Wasser befeuchteten Tuch gründlich nach, so dass keine Spülmittelreste mehr im Frittier-Behälter ❹ haften. Trocknen Sie das Gehäuse und den Frittier-Behälter ❹ gut ab.

- Reinigen Sie den Gerätedeckel in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel. Spülen Sie diesen dann mit klarem Wasser ab.
  Trocknen Sie den Gerätedeckel gut ab und stellen Sie ihn aufrecht auf die Seite, so dass noch im Inneren des Deckels verbliebenes Wasser herauslaufen kann.
  Achten Sie darauf, dass der Deckel vor einer erneuten Benutzung vollständig trocken sein muss!

3) Trocknen Sie alle Teile vor dem Zusammenbauen gut ab.

Lagerung

1) Heben oder tragen Sie das Gerät mit Hilfe der seitlichen Griffe am Gehäuse.
2) Wickeln Sie das Netzkabel um die Kabelaufwicklung ❻ an der Rückseite des Gerätes und fixieren Sie es mit dem Kabelclip.
3) Lagern Sie das Gerät mit geschlossenem Gerätedeckel. So bleibt das Innere der Fritteuse sauber und staubfrei.

Tipps

Pommes frites selbst gemacht

- Kartoffeln, die zum Frittieren vorgesehen sind, sollten einwandfrei und nicht angekeimt sein.
- Zum Frittieren sollten „mehligkochende“ oder „vorwiegend festkochende“ Kartoffelsorten verwendet werden.
- Nach dem Schälen die Kartoffeln entsprechend der gewünschten Zubereitung zerkleinern (Streifen oder Scheiben).
- Wässern Sie die Kartoffeln vor der Weiterverwendung ca. eine Stunde. Dadurch wird ein Teil des Zuckers, einem der Ausgangsprodukte für die Bildung von Acrylamid, herausgelöst.
- Lassen Sie die Kartoffeln sorgfältig trocknen.
- Frittieren Sie selbst gemachte Pommes frites stets zweimal:
  - erst 10 - 14 Minuten bei ca. 150°C dann 3 - 4 Minuten bei 170°C, je nach gewünschten Bräunungsgrad.
- Tiefgekühlte Pommes frites sind vorgekocht und müssen daher nur einmal frittiert werden. Folgen Sie den Anweisungen auf der Packung.

Tiefkühlkost

Tiefgekühltes Frittiergut (-16 bis -18 °C) kühlt das Öl oder Fett erheblich ab, brät dadurch nicht schnell genug an und nimmt daher möglicherweise zu viel Öl oder Fett auf. Um dies zu vermeiden, gehen Sie bitte wie folgt vor:

- Frittieren Sie keine größeren Mengen auf einmal. Das Frittiergut darf maximal bis Max-Markierung im Inneren des Frittierkorbes ❸ (oder die kleinen Frittierkörbe ⓬) gefüllt sein.
- Erhitzen Sie das Öl mindestens 15 Minuten, bevor Sie das Frittiergut hineingeben.
- Stellen Sie den Temperaturregler ❼ auf die in dieser Bedienungsanleitung oder auf der Packung des Frittierguts angegebene Temperatur.
- Vorzugsweise lassen Sie Tiefkühlkost vor dem Frittieren bei Zimmertemperatur antauen. Entfernen Sie so viel Eis und Wasser wie möglich, bevor Sie das Frittiergut in die Fritteuse geben.
- Geben Sie das Frittiergut möglichst langsam und vorsichtig in die Fritteuse, da Tiefkühlkost das heiße Öl oder Fett abrupt und heftig zum Sprudeln bringen kann.

Wie Sie unerwünschten Beigeschmack loswerden

Manche Nahrungsmittel, insbesondere Fisch, geben beim Frittieren Flüssigkeit ab. Diese Flüssigkeiten sammeln sich im Frittieröl oder -fett an und können den Geruch und Geschmack des nachfolgenden, im gleichen Öl oder Fett erhitzten, Frittierguts beeinträchtigen.

Gehen Sie wie folgt vor, um wieder geschmacklich neutrales Öl oder Fett zu erhalten:

- Erhitzen Sie das Öl oder Fett auf ca. 150°C und geben Sie zwei dünne Scheiben Brot oder ein paar kleine Zweige Petersilie in den Frittierkorb ❸.
- Senken Sie den Frittierkorb ❸ (oder die kleinen Frittierkörbe ⓬) in das Fett ab und schließen Sie den Deckel.
- Warten Sie, bis das Öl oder Fett nicht mehr sprudelt und entfernen Sie das Brot bzw. die Petersilie mit einem Schaumlöffel. Das Öl oder Fett ist nun wieder geschmacksneutral.

Gesunde Ernährung

Ernährungswissenschaftler empfehlen die Verwendung von pflanzlichen Ölen und Fetten, die ungesättigte Fettsäuren (z.B. Linolsäure) enthalten. Allerdings verlieren diese Öle und Fette ihre positiven Eigenschaften schneller als andere Sorten und müssen daher öfter ausgewechselt werden.
Orientieren Sie sich an den folgenden Richtlinien:

- Wechseln Sie das Öl oder Fett regelmäßig. Wenn Sie mit der Fritteuse hauptsächlich Pommes frites zubereiten und das Öl oder Fett nach jedem Gebrauch durchseihen, können Sie es 10- bis 12-mal verwenden.
- Verwenden Sie das Öl oder Fett jedoch nicht länger als sechs Monate. Beachten Sie bitte auch stets die Anweisungen auf der Verpackung.
- Generell lässt sich Öl oder Fett weniger lang verwenden, wenn Sie hauptsächlich proteinhaltige Lebensmittel wie Fleisch oder Fisch frittieren.
- Mischen Sie kein frisches Öl mit gebrauchtem.
- Wechseln Sie das Öl oder Fett, wenn es beim Erhitzen schäumt, einen strengen Geschmack oder Geruch entwickelt oder wenn es dunkel wird und/oder eine sirupartige Konsistenz entwickelt.

Tabelle Frittierzeiten

Die Tabelle gibt Beispiele an, welche Nahrungsmittel bei welcher Temperatur frittiert werden müssen, und wie viel Frittierzeit Sie dazu benötigen. Falls die Anweisungen auf der Verpackung des Frittierguts von dieser Tabelle abweichen, folgen Sie bitte den Anweisungen auf der Verpackung.

Lebensmittel	Temperatur (ca.)	Zeit in Minuten
Frikadelle (gefroren)	150°C	3 - 5 Minuten
Schweinekotteletts (paniert)	150°C	15 - 25 Minuten
Hühnchenportionen (große Stücke)	150°C	10 - 18 Minuten
Hühnchenportionen (kleine / mittlere Stücke)	150°C	8 - 18 Minuten
Pommes frites (frisch)	150°C / 170°C	10 - 14 Minuten / 3 - 4 Minuten
Pommes frites (gefroren)	siehe Angaben des Herstellers	siehe Angaben des Herstellers
Scampis (frisch)	130°C	3 - 5 Minuten
Pilze	170 - 190°C	5 Minuten

HINWEIS

- Bei den Gradangaben kann es zu geringfügigen Temperaturabweichungen kommen. Die in der oberen Tabelle genannten Werte sind Orientierungshilfen. Sie beziehen sich etwa auf eine Menge von ca. 300 Gramm. Je nach Beschaffenheit der Lebensmittel können die Zeiten variieren.
- Der Frittierkorb ❸ (oder die kleinen Frittierkörbe ⓬) darf/dürfen höchstens bis zur Max-Markierung im Inneren mit Frittiergut gefüllt sein.

Fehlerbehebung

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	MÖGLICHE LÖSUNGEN
Das Gerät funktioniert nicht. oder Die Kontrollleuchte Power ⑩ leuchtet nicht.	Das Gerät ist nicht mit einer Netzsteckdose verbunden.	Schließen Sie das Gerät an eine Netzsteckdose an.
	Das Gerät ist beschädigt.	Wenden Sie sich an den Service.
	Der Ein-/Aus-Schalter ⑧ wurde nicht betätigt.	Betätigen Sie den Ein-/Aus-Schalter ⑧.
	Das Überhitzungsschutz wurde ausgelöst.	Schalten Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter ⑧ aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose. Warten Sie, bis das Gerät sich abgekühlt hat.
Die Kontrollleuchte Ready ⑨ leuchtet nicht.	Die eingestellte Temperatur des Öles / Fettes ist noch nicht erreicht.	Warten Sie einige Minuten, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist.

DE
AT
CH

Sollten sich die Störungen nicht mit oben stehenden Fehlerbehebungen beheben lassen, oder wenn Sie andere Arten von Störungen feststellen, wenden Sie sich bitte an unseren Service.

Anhang

Gerät entsorgen

Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU.

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.

Hinweise zur EG-Konformitätserklärung

Dieses Gerät entspricht hinsichtlich Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen und den anderen relevanten Vorschriften der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit 2004/108/EC, der Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EC, sowie der ErP-Richtlinie 2009/125/EC.

Die vollständige Original-Konformitätserklärung ist beim Importeur erhältlich.

Importeur

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Garantie

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft.

Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden.

HINWEIS

- Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Transportschäden, Verschleißteile oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter.

Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt. Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile.

Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden, spätestens aber zwei Tage nach Kaufdatum.

Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Service

(DE) **Service Deutschland**
Tel.: 0800 5435 111 (Kostenfrei aus dem dt. Festnetz/Mobilfunknetz)
E-Mail: kompernass@lidl.de
IAN 102462

(AT) **Service Österreich**
Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.at
IAN 102462

(CH) **Service Schweiz**
Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.ch
IAN 102462

Erreichbarkeit Hotline: Montag bis Freitag von 8:00 Uhr – 20:00 Uhr (MEZ)

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
DEUTSCHLAND / GERMANY
www.kompernass.com

Estado de las informaciones · Versione delle informazioni · Estado das informações · Last Information Update · Stand der Informationen: 07 / 2014 · Ident.-No.: SEF32000A1-062014-2

IAN 102462